Oec. 266

Oeconomia. Agricultura. Systema. & methodi

202.

Oec-agr-N° 40.

R

# Die ganze Wissenschaft
des
# Feld- und Ackerbaus,

Oder:
## die Art und Weise,
## das Land zu bestellen und zu verbessern,

so ein vollständiger Auszug alles dessen,
was so wohl von alten als neuen Autoribus hievon
geschrieben worden:

Nebst
vielen Anmerkungen neuer Experimente und Verbesserungen,
wovon andere noch nichts gemeldet haben.

Ingleichen
eine Nachricht von Anlegung der Lust- und Obstgärten;
von allerhand Arten Blumen, Staudengewächsen
und Orangerien,
wie solche zu erhalten, zu vermehren und fortzupflanzen.

Der andere Theil.

von
T. Mortimer, Esq.
vornehmen Mitglied der Königl. Societät
und nach der fünften Ausgabe deutsch abgefasset
von
Theodor Arnold.

Nebst einem Register über beyde Theile.

Braunschweig, verlegt von Friedrich Wilhelm Meyer. 1753.

Oec. 266

Oeconomia. Agricultura. Systema. & methodi

202.

Oec-agr-N° 40.

R

# Die ganze Wissenschaft des Feld- und Ackerbaus,

Oder:

## die Art und Weise, das Land zu bestellen und zu verbessern,

so ein vollständiger Auszug alles dessen, was so wohl von alten als neuen Autoribus hievon geschrieben worden:

Nebst

vielen Anmerkungen neuer Experimente und Verbesserungen, wovon andere noch nichts gemeldet haben.

Ingleichen

eine Nachricht von Anlegung der Lust- und Obstgärten; von allerhand Arten Blumen, Staudengewächsen und Orangerien,

wie solche zu erhalten, zu vermehren und fortzupflanzen.

Der andere Theil.

von

T. Mortimer, Esq.

vornehmen Mitglied der Königl. Societät

und nach der fünften Ausgabe deutsch abgefasset

von

Theodor Arnold.

Nebst einem Register über beyde Theile.

---

Braunschweig, verlegt von Friedrich Wilhelm Meyer. 1753.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

# Der Inhalt.

## Das XI. Buch.


Das 1. Kapittel. Von dem Vortheil, der von Anlegung, Pflanzung und Fortpflanzung aller Arten des Zimmerholzes und anderer Bäume, die zum Bauen oder andern Mechanischen Werken nützlich sind, zu erwarten ist. p. 1.

Das 2. Kapittel. Das beste Erdreich für Bäume. 4.

3. Wie Bäume von Saamen, Schnittlingen, Nebenschossern unten aus der Wurzel, Senkern ꝛc. zu erzeugen. 5.

4. Von der Baumschule für Forstbäume. 8.

5. Von der Eiche. 12.

6. Von dem Ulmenbaum. 17.

7. Von der Esche. 22.

8. Von der Buche. 26.

9. Vom Castanienbaum. 28.

Das 10. Kapittel. Vom Welschen Nußbaum. p. 31.
11. Vom Maulbeerbaum. 35.
12. Vom Arlesbeerbaum, Sperber- (Speyerling- Holzbirn-) Baum. 38.
13. Vom Maßholder oder Ahornbaum. 39.
14. Vom wilden Feigenbaum, Adamsfeigen, oder Maulbeerfeigen. 40.
15. Von Hornkirschen oder Herlitzen. 41.
16. Von dem Lindenbaume. 42.
17. Vom Mehlbaum, wilden oder weissen Eschbaum, der Hainbuche, Eberesche oder Vogelbeerbaum. 45.
18. Von der Birke. 46.
19. Von der Haselstaude. 47.
20. Vom Pappelbaum, Aspen und Weißpappel. 48.
21. Von der Erle. 49.
22. Von Weiden. 51.
23. Von Tannen und Fichten. 52.
24. Vom Lerchenbaum, Maßholder, Zürgelbaum, Kornel- (Thierlein- oder Welschen Kirsch-) Baum. 55.
25. Vom Cypressenbaum. 56.
26. Von der Ceder. 57.
27. Vom Pantoffelholz, der Steineiche ꝛc. 59.
28. Vom Lorbeerbaum. 62.

## Das XII. Buch.

Das 1. Kapittel. Von jungen Wäldern. 63.
2. Von Fortsetzung der Bäume. 69.
3. Von Anlegung und Pflanzung der Alleen und Wandelplätze. 75.

Das 4. Kapittel. Von Pflanzung der Bäume in Hecken oder lebendige Zäune. p. 76.
5. Von den Krankheiten der Bäume. 77.
6. Von Behauung der Forstbäume. 82.
7. Von dem Alter und der Grösse, und der Höhe der Bäume. 85.
8. Vom Baum-Fällen und wie solche abzumessen. 86.
Regeln und Tabellen zur Abmessung des Bauholzes. 90.
9. Von Ausschneidelung und Ausräutung der Wälder und Bäume. 100.
10. Wie mit dem Zimmerholz umzugehen, nachdem es gefället ist. 101.
11. Von Bewahrung und Erhaltung des Bauholzes. 103.
12. Ritzen und Spalten im grünen Bauholz zu verschliessen. 104.
Wie man wissen könne, wie viel man Zimmerbäume in Heckenzäunen und Wäldern habe. 106.

## Das XIII. Buch.

Das 1. Kapittel. Von solchen Kräutern, Wurzeln und Früchten, die gemeiniglich in dem Kohl- oder Küchengarten gepflanzt werden; nebst der Art und Weise, solche zu pflanzen und zu warten. 111.
Von der Lage, Figur und Weise, das Land, wo ein Küchengarten angelegt werden soll; Die Anlegung der Ränder, Mistbeete und allerhand andern hieher gehörigen Umständen. 112.

Das 2. Kapittel. Ein Verzeichniß allerhand verschiedener Pflanzen. p. 179.
Von solchen Pflanzen, so die Kälte am wenigsten vertragen können. 190.

## Das XIV. Buch.

Das 1. Kapittel. Von der Gärtnerey, Figur und Form eines Gartens. 197.
2. Von der Lage eines Blumengartens. 197.
3. Von verschiedenen Arten Erdreichs für einen Garten. 198.
4. Von Verbesserung des Gartengrundes. 199.
5. Von der Form oder Figur der Gärten. 200.
6. Von Zäunen und Einschliessungen der Gärten. 201.
7. Von verschiedenen Arten der Wandelplätze, Spatziergänge ꝛc. 203.
8. Von Sommerlauben, Lust- und Gartenhäusern. 205.
9. Vom Wasser. 206.

## Das XV. Buch.

Das 1. Kapittel. Vom Blumen. 208.

## Das XVI. Buch.

Das 1. Kapittel. Von Obstbäumen. 246.
2. Von der Pflanzschule, oder Baumschule für Obstbäume. 248.
3. Von den mancherley Arten der Pfropfung und Inoculirung der Bäume. 252.
4. Von Inoculirung oder Pfropfung in die Augen. 260.
5. Von den Methoden, Mitteln und Wegen, Obstbäume zu pflanzen und aufzubringen. 262.

Das 6. Kapittel. Von Zwerg- Mauer- und Standartenbäumen. p. 270.
7. Auf was Art und Weise ein Grund für einen Baumgarten zu cultiviciren; nebst allerhand Ursachen der Urfruchtbarkeit der Obstbäume, und den Mitteln darwider. 271.
8. Von Fortpflanzung der Bäume. 273.
9. Einige fernere Anmerkungen bey der Unfruchtbarkeit der Bäume. 282.
10. Ein Verzeichniß von Obstfrüchten. 287.
11. Von den Birnen. 295.
12. Von Kirschen. 298.
13. Von Pflaumen. 299.
14. Von Apricosen, Pferschgen, Pfirschgäpfel, Nectarinen. 301.
15. Von Pfirschgen. 301.
16. Von Quitten. 303.
17. Von Feigen. 303.
18. Vom Kornel- oder Welschen Kirschbaum. 303.
19. Von Beschneidung der Obstbäume. 304.
20. Von einigen andern nöthigen Anmerkungen bey Obstbäumen. 307.
21. Von Weinstöcken, und wie damit umzugehen. 309.
22. Von Einsammlung der Obstfrüchte, wie solche fortzubringen und alle Arten derselben zu erhalten sind. 316.

## Das XVII. Buch.

Das 1. Kapittel. Von Englischen Getränken. 319.
2. Vom süssen und bittern Bier. 319.
3. Von Nottinghamer Ale oder süssen Bier. 326.
4. Vom Cyder oder Apfelwein. 327.

Das 5. Kapittel. Von allerhand Methoden, Aepfelwein zu machen. p. 329.
Hrn. Cooks Methode, Aepfelwein zu machen. 335.
Von Mixturen mit Aepfelwein. 344.
Wie Wasser-Cyder zu machen. 345.
Einige Anmerkungen bey dem Cyder- oder Aepfelwein. 346.
6. Vom Birnwein. 353.
7. Andere Arten Weine und Getränke von Obstfrüchten, als Kirschen, Pflaumen, Corinthen ꝛc. zu machen. 353.
8. Meth, Birkenwein und andere Getränke, so gemeiniglich auf dieser Insel getrunken werden, zu machen. 356.

## Anmerkungen über die zwölf Monate im Jahr.

Januarius. 359.
Februarius. 361.
Martius. 362.
Aprilis. 365.
Majus. 368.
Junius. 370.
Julius. 372.
Augustus. 375.
September. 377.
October. 380.
November. 381.
December. 383.

# Die Wissenschaft des Feld- und Ackerbaues:

Oder die Art und Weise das Land zu verbessern.

## Das XI. Buch.

### Das I. Kapittel.

### Von dem Nutzen, den man von Hegung, Pflanzung und Fortpflanzung aller Arten des Zimmerholzes und anderer Bäume, die zum Bauen oder zu andern mechanischen Gebrauch nützlich sind, zu erwarten hat.

Wenn wir erwegen, daß **Handelschaft, Reichthum und Macht** unzertrennlich sind, und daß das meiste dabey auf unsere **Schiffahrt** ankömmet, so hätte man hoffen sollen, eine so wichtige Sache, woran der Nation

so viel gelegen, würde eine grössere Sorgfalt in **Fortpflanzung und Hegung des Zimmer- und Bauholzes**, als welches zu Unterstützung derselben hauptsächlichen Nutzen hat, verursacht und erwekket haben. Und ob schon nicht zu hoffen stehet, daß sich zur jetzigen Zeit viele finden werden, die so viel Achtung und Liebe vor das gemeine Beste hegen, daß sie es ihrem eigenen Privatnutzen vorzögen, so hätte doch der besondere Vortheil, den das Zimmerholz seinen Besitzern bringet, so wohl als der allgemeine Nutzen desselben, wenn er ja nicht mehr Sorgfalt in Fortpflanzung desselben hervor gebracht hätte, diejenigen, die Gelegenheit gehabt, dessen Nutzen zu erfahren, zum wenigsten abhalten sollen, eine solche allgemeine Verwüstung und Verheerung, wie anhero allenthalben in den Wäldern gemacht worden, anzurichten. Hätten sie den Profit genau nachgerechnet, oder wären fähig gewesen, ein rechtes Urtheil von ihrem eigenen Vortheil zu fällen, der, meines Erachtens, an den meisten Orten den Nutzen des Pflugs, ja, die meisten andern Stücke des Feldbaues übertrifft. Denn ich habe selbst einen **Ulmenbaum** fortgesetzt, der in einer Zeit von zwanzig Jahren über 20. Fuß Zimmerholz enthielte, und hätte dessen noch ein gut Theil mehr haben müssen, wenn er nicht wäre fortgepflanzet worden: wo das Erdreich und andere Umstände bequem darzu waren. Denn ohne einer gehörigen Betrachtung der Umstände, kan weder von dieser, noch auch von einer andern Art des Ackerbaus, sonderlicher Vortheil gehoffet werden. Und obwohl die Kunst der Natur zu Hülfe kommen kan, so erfordert es doch gemeiniglich mehr Unkosten und Arbeit, als es wieder einbringet, wenn man sie mit Gewalt zwingen will. Und gleichwie es demnach gewiß, daß von genauer Gegeneinanderhaltung derjenigen Dinge, die einander gemäß sind, Profit und Nutzen entstehen muß; also will ich mich bemühen, nach solcher Methode, von solchen Sachen, die am meisten zu des Pflanzers und Pachters Vortheil und Aufmunterung gereichen, so guten Unterricht, als mir nur möglich ist, zu ertheilen.

Gleichwie demnach die Bäume von verschiedenen Gattungen sind, und mancherley Gebrauch und Nutzen haben: Als, einige zum Bauen, zu Werkzeugen und Brennholz, andere für Obst, zur Zierde und Lust, und einige von den **Saamen**: als die Eiche, der Kastanienbaum, die Esche ꝛc. Einige von den **Wurzeln**, als der Ul-

men-

menbaum, die Erle und andere, und wieder einige von den Setzlingen, als die Weiden und dergleichen, erzeuget und aufgebracht werden. Und da einige Bäume, auch die am nützlichsten sind, bis anhero bey uns geheget worden, es auch noch viel andere mehr giebt, so die Sorgfalt unserer Fortpflanzung verdienen; also will ich mich nicht bloß an die gemeine Gattung binden, sondern etwas zur Verbesserung solcher Bäume beyfügen, die Nutzen haben können, ob sie schon eben nicht so gemein bey uns sind: Damit man eine Verbesserung sowohl der Gattungen, als auch der Art und Weise, wie damit umzugehen, haben möge. Und obschon diese Materie von dem gelahrten und geschickten Herrn **Evelin** so vortrefflich abgehandelt worden, daß es unnöthig scheinen dürfte, mich damit einzulassen: Weil aber gleichwohl der Zweck, den ich mir vorgenommen, **ein vollständiges** Systema Agriculturæ, oder **Werk vom Feld- und Ackerbau** ist, und sich noch allerhand Dinge finden, die zur Verbesserung dieses Stücks desselben gehören, davon, meines Bedünkens, andere noch nicht gehandelt, und deren ich Meldung zu thun, oder Kundschaft davon einzuziehen, ich auf andere Weise keine Gelegenheit gehabt haben würde; so fande ich mich deswegen gewisser massen genöthiget, eine kurze Abhandlung dieser Materie, nach einer von den bishero gebrauchten Methoden einiger massen unterschiedenen Ordnung auf mich zu nehmen.

Dasjenige, wovon ich handeln werde, bestehet nur in einem geringen Theil desjenigen, was der Herr **Evelin** geleistet hat; und ich werde Sorge tragen, bey dem folgenden Vorhaben alles zu vermeiden, was einem, der die vornehmste Ehre einer so nützlichen Materie verdienet, nachtheilig seyn könnte: Immassen er der einzige Beförderer dieses nützlichen Stücks der Haushaltung gewesen ist.

**Bey Fortpflanzung der Bäume** rathe ich nicht, auf eine freywillige Hervorbringung zu warten, es müste denn der Grund sehr voller Wurzeln und jungen anfliegenden Waldes seyn: Und zwar wegen der langen Zeit, die solche Herfürbringung erfordert, und weil weder Pflanzen noch auch Säen demselben zu einer Hinderniß gereichet. So will ich auch an diesem Orte nicht entscheiden, welches die beste Weise ist, Bäume hervor zu bringen, ob von dem Saamen, oder durch Fortpflanzung solcher, die vom Saamen aufgewachsen, oder die von den Mutterwurzeln anderer Bäume entspringen: Weil

ich Gelegenheit haben werde, dessen hernach zu gedenken, und von verschiedenen besondern Versuchen, die sich auf jede absonderliche Methode beziehen, Nachricht zu ertheilen. Ich mache demnach den Anfang mit der Fortpflanzung der Bäume durch Saamen, als welches nothwendig an den meisten Orten die erste Arbeit seyn muß, weil man keine andere Bäume zur Pflanzung haben kan. Dannenhero wird nöthig seyn, zuvorderst vom **Erdreich** zu handeln.

## Das 2. Kapittel.

# Von dem Erdreiche.

Dieweil hierauf alles ankömmet, und ein so grosser Unterscheid zwischen dem Wuchs einiger Wälder und anderer ihrem, wegen der unterschiedenen Beschaffenheit des Grundes, worauf sie wachsen; so wird es nöthig seyn, etliche Generalregeln voraus zu setzen, bis ich hernach Gelegenheit haben werde, von dem besondern Erdreich, welches eine jede Pflanze erfordert, zu handeln. Denn obschon Bäume bisweilen auf geringem Lande fortkommen; so ist doch die beste Art Landes vor die meisten Bäume, ein tiefes und fruchtbares Erdreich, welches allezeit die höhesten Bäume hervorbringet. Angesehen alle Bäume gemeiniglich strauchicht, strupficht, unfruchtbar oder mit ausgespreitzten Gipfeln wachsen, wo das Erdreich entweder dürre oder seichte ist. Und obschon einige Bäume gerade auf der flachen Erde fortzulaufen pflegen, so glaube ich dennoch, daß es insgemein aus dem Mangel einer gnugsamen Tiefe des Erdreichs herrühre. Und, wo keine gnugsame Tiefe ist, die Wurzeln kühl und feucht zu halten, da sind sie weder dauerhaft noch fruchtbar: Wiewohl einige Bäume, als Büchen, Hasselstauden, Stechpalmen ꝛc. zu sandigen und kiesigten, und wässerigten sumpfigten Land geneigt sind; so ist doch vor das nutzbarste und brauchbarste Zimmerholz ein tiefes Erdreich nöthig; und an solchen Orten bringen Bäume dem Lande durch Ansichziehung der Kraft von andern Sachen, so darauf gesäet werden, keinen Nachtheil. Dem ungeachtet wollte ich nicht gerne Land, das 20. bis 30. Schillinge der Acker werth ist, hierzu anwenden, als etwa Heckenreihen zu pflanzen: Weil manche Art Landes, so nicht über 5. bis 10. Schillinge der Acker werth ist, beynahe

nahe eben so gut zu seyn pfleget. Ja, es giebt einige Arten Landes, die weder für Getreide noch auch Gras wohl angehen, die sehr gute Bäume hervor bringen, als einige von der rothen Ziegelerde in Essex, und einige Gattungen heidigten Landes. Einiger Boden hat oben ein gutes Erdreich, und unten Kies, Sand und Steine, Schiefer, kalten unfruchtbaren Letten, und kalte Quellen: Und daher hat ein Pflanzer oder Heger der Bäume das untere Erdreich sowohl als die Oberfläche in Betrachtung zu ziehen, und zu merken, daß, je schlimmer sein Land ist, desto schlechter es sich vor die Fortpflanzung schikken wird: Und derohalben ist die Pflanzung der Bäume durch den Saamen auf unfruchtbarem Lande vorzuziehen: Weil es sie damit vereiniget, und beydes Pflanze und Erdreich einander desto gleichartiger machet. Da aber alle Arten Landes durch das, was sie von Natur herfür bringen, an den Tag geben, wozu sie geneigt sind, und was der von dem Wuchs der Bäume und den Schossern, die sie hervor bringen, zu erwartende Profit ausmachen werde; so wird es am besten seyn, es also anzufangen, daß Saamen und Erdreich mit einander überein kommen, und sich vor einander schicken, und ihr gleichfalls euren Profit nach eben solcher Regel ausrechnet. Jedoch kan man auch in diesem Fall der Natur mit geringer Mühe und wenigen Unkosten zu Hülfe kommen, wie ich hernach zu zeigen Gelegenheit haben werde.

## Das 3. Kapittel.

# Von denen Saamen.

Erwählet **Saamen**, die reif, schwehr und frisch sind, und die sich leichtlich von den Aesten abschütteln lassen, welche von denen Gipfeln der jüngsten und fruchtbarsten Bäume genommen und eingesammlet sind, da sie reif zum Abfallen gewesen, welches gemeiniglich mehrentheils die beste Zeit zeiget, da solche zu säen (nämlich bey denen meisten Sorten um den November) ausgenommen euer Land wäre sehr kalt oder naß, da könnte eine Frühlingssaat besser seyn, **Eicheln**, **Bucheckern** und andere Saamen, können bis zur Frühlingszeit erhalten werden. Wenn man sie in ein Gefässe mit feuchter Erde oder Sand füllet, und währenden Winter S. S. S. (stra-

tum ſuper ſtratum) leget, ſo wird man bey deſſen Ende befinden, daß ſie ausgeſchlagen ſind; und wenn man ſie durch eine behutſame Hand der Erde anvertrauet, werden ſie ſo geſchwind fortkommen, als wenn ſie eher geſäet worden, und ſolchergeſtalt dem Gewürme beſſer entgehen, welches ſehr begierig iſt, den im Winter geſäeten Saamen zu verwüſten. Sie leiden auch nicht ſo leichtlich Schaden von der zunehmenden Hitze, als die, ſo im Anfang des Winters geſäet worden, vornemlich in lockern warmen Grunde; und wenn ihr demnach Gelegenheit habt, viel Saamen zu erhalten, erkieſet ein geſchicktes Stücke Grund, und richtet es mit Brettern 3. Fuß hoch in die Höhe, und leget die erſte Schicht mit feiner Erde etwa einen Fuß dick, und die andere Schicht mit Saamen, Eicheln, Bucheckern, Kernen, Nüſſen, Beeren ꝛc. alſo, daß ihr ſie von einander abſondert und eines um das andere mit ein wenig Erde vermiſchet oder ſolche darzwiſchen ſtreuet, und laſſet die dritte oder oberſte Schicht von Erde oder Sand ſeyn. Oder ihr könnet die Saamen in dürren Sand oder pulveriſirte Erde vergraben, entweder in ein Gefäß gethan, oder in einen tiefen Keller auf Haufen geleget, ſie vor der Strengigkeit des Winters zu verwahren. Wenn eure Saamen in naſſem Wetter eingeſammlet worden, leget ſie hin, daß ſie dürr werden, und hebet ſie alſo auf, bis ihr ſie ſäet, welches nach Weihnachten ſo bald geſchehen kan, als es euch beliebet; wenn ſie aber auskeimen, ehe ihr ſie ſäet, eilet, ſolche der Erden anzuvertrauen, ehe die Keimen dürre werden.

Was die Anmachung oder Einweichung der Saamen, oder die Verbeſſerung der Erden durch eine Miſchung, Düngung ꝛc. für dieſe Arten Bäume betrifft, ſind es die Unkoſten, ſo einen von dieſer Arbeit abſchrecken, und die unnöthig ſind. Maſſen, wenn eine Art des Erdreichs ſich nicht für eine Gattung der Bäume ſchicket, ſie ſich für eine andere ſchicket; wenn aber eure Saamen und Kernen auſſerordentlich dürre wären, wird es zu Beförderung ihrer Ausſproſſung gut ſeyn, wenn ihr ſie 24. Stunden in Milch oder Waſſer leget, das nur ein wenig mit Kuhkoth impregniret iſt, vornemlich wenn ihr an der vorhergehenden Zubereitung verhindert worden ſeyd.

Welcher Saame der beſte iſt.

Die Geſtalt und Schwere des Saamens lehren euch, welches der beſte iſt, und wie ſie können geſtecket werden. Die meiſten, wenn ſie abfallen; indem ſie mit ihrem kleinen Ende auf der Erden liegen,

von welcher Seite sie die Wurzel zuerst herfür schiessen lassen, welche, wenn sie Grund gefasset, lässet sie von eben denselben Ort die Sprossen für den Baum hervor schiessen; und wenn es schwere Saamen sind, säet sie desto tiefer, als **Eckern, Kastanien, welsche Nüsse, Pförßge, Apricosen** ꝛc. ohngefehr 2. bis 3. Zoll tief; wenn es aber leichter Saamen, als **Ulmen, Linden** ꝛc. bedecket sie nur mit ein wenig Erden, ohngefehr einen halben Zoll tief.

Versuchet es mit allen Arten Saamen, so werdet ihr aus ihren Wachsthum am besten abnehmen, welche Art sich vor euer Land am besten schicket; und aus solchen lasset eure Pflanzung hauptsächlich bestehen. Von welchen Sorten ihr aus demjenigen am besten muthmassen könnet, was euer Land von Natur am meisten und liebsten herfür bringet.

Bäume aus dem Saamen zu ziehen.

Nachdem ihr euch also mit allerhand Arten Saamen versehen habt, könnet ihr alsobald junge Wäldgen davon anlegen, welches ich für die beste Manier halte, wo ihr eine grosse Pflanzung vornehmen wollet, und gesonnen seyd, das Land zu keinen andern Gebrauch anzuwenden, und es wohl verzäunet zu halten. Erstlich weil sie am leichtesten bekleiben; vor das andere, weil sie den stärksten und gleichförmigsten Schoß machen; drittens, weil sie weder Stängelung noch Wässerung brauchen, (welches zwey beträchtliche Puncte sind) und endlich, weil alle Transplantation (ob sie schon Obstbäume sehr verbessert) wenn sie nicht das erste oder andere Jahr vorgenommen wird, eine merkliche Hinderniß des Wachsthums bey Forstbäumen ist, daferne sie nicht von einem sehr unfruchtbarem Erdreich auf ein fruchtbares versetzet werden, und einen sehr nassen Sommer bekommen, insonderheit die Forpflanzung oder Transplantation der Kastanien, Welschen-Nuß und einiger andern, von denen ich insonderheit zu reden, Gelegenheit nehmen werde. Wenn ihr aber eine Fortsetzung der Bäume vornehmen wollet, ists am besten, sie in euren Baumschulen erst aufzuziehen; auf solche Weise könnet ihr sie fortpflanzen, wie es euch beliebet, zu Lustwäldgen, Wandelplätzen oder Alleen, Zäunen, Reihen ꝛc. Und derohalben will ich dasjenige, was noch von Auferziehung, Fortsetzung und Wartung derselben zu sagen ist, bis zur specialen Betrachtung der Baumschule verschieben.

## Das 4. Kapittel.

# Von der Pflanz- oder Baumschule der Forstbäume.

Was eine Pflanz- oder Baumschule von Forstbäumen, wovon ich allhier zu handeln gesonnen bin, anlanget, werden solches manche der Mühe nicht werth achten; allein die schlechten Kosten und die geringe Quantität Landes, so hierzu erfodert wird, nebst dem Vortheil, den ihr dabey finden werdet, eure Zaunreihen und andere unbebaute Plätze auszufüllen, wird euch deren Nutzbarkeit geschwind überzeugen; und wenn ihr demnach eure Saamen ausgelesen habt, sehet euch auch ein geschicktes Stücke Grund aus, das wohl verzäunet ist, und mehr nach Südosten, als den Süden zulieget, und das wohl für den Norden und Westen verwahret ist. Lasset es von allen unnützen Zeuge gesäubert seyn, und wenn es Gras ist, kans erstlich aufgepflüget werden, weil dieses machen wird, daß es sich desto leichter graben lässet; und hernach rathe ich, solches zwey Stich tief aufzugraben, und die obere Erde oder Fläche alle zu unterst zu werfen, und die untern Stiche zu oberst zu legen, wo das Erdreich tief genug ist, solche zu ertragen; und wenn dieses auch gleich anfangs was kostet, so wird es doch das Wachsthum der Bäume nachgehends reichlich wieder einbringen, weil sie allenthalben lockere Erde einzuwurzeln, und das beste Erdreich unter sich haben werden, indem alle Bäume ihre Wurzeln meistens unterwärts schiessen lassen: Welches die einzige Weise ist, die ich rathe, Bäume in einer Baumschule an ihrem Wachsthum fortzuhelfen, und nicht durch Verbesserung des Landes mit Mist ꝛc. wie die Gärtner gemeiniglich ihres Eigennutzens wegen, und nicht der Käufer ihren, thun. In Ansehung der Schwierigkeit, die ihr antreffen werdet, wenn ihr machen wollet, daß solche Bäume wachsen, wenn ihr Gelegenheit haben solltet, sie auf ein schlimmeres Erdreich fortzusetzen. Und wenn eure Pflanzschule im Winter, ehe ihr säet oder pflanzet, aufgegraben worden, so, als ihr gleichsam eine Winter- oder Sommerbrachung zu geben, sie mürbe und fein zu machen, wird solches gut seyn. An einer Seite oder Ende derselben, machet einige kleine Beete, ohngefehr einer Ellen

weit,

weit, indem ihr einen kleinen Pfad dazwischen lasset für die Baumschule. Quer über die Beete kreuzweis, machet etliche kleine Gräben, etwa einen Fuß von einander. Dahinein werfet die Saamen, aber nicht zu dick, decket sie mit einem Rechen zu, nach vorhergezeigter Tiefe; wenn ihr aber Eichen, welsche Nüsse, Kastanien ꝛc. pflanzen wollet, ist die beste Manier, solche zu stecken, wie man Bohnen stecket, und einen Fuß von einander, welches um das Ende des Octobers verrichtet werden kan, zur Herbstsaat, und im Februario zur Frühlingssaat; 6. Scheffel Eicheln pflegen einen Acker Landes, einen Fuß in der Distanz, zu besäen und zu pflanzen, welches ich vor genug halte in der Pflanzschule; massen sie dann und wann soll gejetet werden, so wird der Raum zwischen den Beeten Platz genug geben, daß man dazu kommen kan.

Wenn eure Baumschule aus einem kiesigten und steinigten Erdreich bestehet, so werdet ihr wohl daran thun, wenn ihr die Steine ableset, so oft als ihr es grabet. Denn Steine, die neben den Wurzeln der Bäume liegen, pflegen sie öfters zu zerfressen und abzureiben, und verderben nicht nur die Wurzeln, sondern verursachen auch Zerfressung. Imgleichen wird es wohl gethan seyn, wenn ihr Leimen oder Ziegelerde damit vermischet, oder Mergel, das Erdreich tiefer zu machen. Insonderheit wenn eure Baumschule aus seichtem Erdreich bestehet, so geneigt ist, im Sommer verbrannt zu werden. Diejenigen Pflanzen, die ihr aus Wäldern sammlet oder nehmet, pflanzet alsbald. Denn ihre Wurzeln sind sehr geneigt zu verdorren und hart zu werden, und von dem Wind und der kalten Luft auszutrocknen, weil sie aus einer warmen Lage und Gegend kommen.

Wenn eure Pflanzen anfangen aufzugehen, bedecket sie mit Erden, vornemlich nach grossen Frösten, als zu welcher Zeit die schwellende Erde geneigt ist, sie herfür zu stossen; und wenn sie einen Zoll über den Grund sind, könnet ihr sie zu einer nassen Zeit heraus ziehen, wo ihr sie zu dick befindet, und setzet sie an solche Oerter, wo ihr Gelegenheit habt, sie anzuwenden.

Wenn eure Sämlinge oder Pflanzen gestanden haben bis in Junium, wendet eine Jetung oder schlechte Hackung darauf, und streuet ein wenig altes Stroh, Farnkraut, verfaulte Bohnen ꝛc. darunter, die Wurzeln für Verbrennung zu verwahren, und daß sie die

Feuchtigkeit, so darauf fället, annehmen; und im folgenden März, zu welcher Zeit es verfaulet seyn wird, zerhacket es, und vermenget es mit der Erden, solches fahret fort zwey oder drey Jahr nach einander zu thun. Denn eher wird die Substanz des Kerns schwerlich von der Pflanze verzehret werden: Nach diesem könnet ihr sie fortsetzen, wenn es euch beliebet. Nur, je jünger sie removiret werden, nachdem sie 3. Jahr alt sind, deste besser werden sie wachsen. Bey ihrer Fortsezzung müßt ihr beobachten, ob der Platz, wo ihr sie hin haben wollet, vor dem Vieh versichert sey, daß keines dazu könne, so lange sie jung sind; wo dieses nicht ist, und ihr sie wo hinpflanzen wollet, wo Vieh dazu kömmt, wird es am besten seyn, sie erstlich in eurer Pflanzschule fortzusetzen, allwo ihr sie in Reihen, drey Fuß von einander, pflanzen könnet, und die Bäume in den Reihen zum wenigsten jeder 2. Fuß von einem andern, weil ihr sonst, wenn ihr sie heraus nehmet, die wurzeln zerhauet möchtet. In diesen Reihen könnet ihr sie stehen lassen, bis sie groß genug sind, sie hinaus zu pflanzen; also, daß durch Hülfe einiger Baumpfähle oder Gebüsche, so man um sie herum setzet, sie in kurzer Zeit fähig seyn mögen, sich für dem Vieh zu vertheidigen, die Ermanglung fleißiger Sorgfalt bey diesem Stück, hat viele Pflanzer nicht wenig abgeschrecket.

Einige schneiden ihre Bäume, wenn sie solche aus der Pflanzschule das erste mal fortpflanzen, einen Zoll von dem Grunde ab, und pflanzen sie gleich denen Hecken; allein es ist keine gute Manier für alle Arten Bäume, die ein starkes Mark haben, oder die man zu Bauholz bestimmet, weil es das Wasser zu einem Ende hinein lässet, und der Knospe Ende an dem andern verderbet, welches der hauptsächlichste Theil am Baum ist, indem es das Mark, und folglich auch die Adern des Stammes verzehret; und also verhindert es denselben, daß er nicht kan glücklich fortlaufen, wenn ihr Gelegenheit haben solltet, ihn an Latten, Pfähle ꝛc. anzubinden, und derohalben rathe ich nur die Seitenäste abzuschneiden; aber von Fortpflanzung und Beschneidung der Bäume, werde ich hernach zu handeln Gelegenheit haben; nur müßt ihr merken, daß, wenn ihr eure Sämlinge in einer Baumschule fortgepflanzet habt, sie noch immer von Unkräutern rein gehalten werden sollen, wie auch der Grund locker erhalten werden muß, damit sich die Wurzeln desto besser ausspreizen mögen; und derohalben

ben soll im nechsten Herbste, ehe das Laub abfället, eure Baumschule alle Jahre einmal einen kleinen Stich tief gegraben werden. Nur im Frühling oder Sommer müßt ihr die Unkräuter ausraufen oder aushacken, nachdem es die Noth erfordert. Und ich rathe das Graben unter den Bäumen, weil das Laub noch dran ist; massen, wenn es geschehen sollte, daß eine Wurzel zerschnitten würde, so ist doch der Saft noch oben, und wird vielleicht zwey vor einmal wieder ausschlagen; wenn aber der Saft einmal hernieder ist, und eine Wurzel zerschnitten wird, schläget sie diesen Winter nicht wieder aus. Dem ungeachtet seyd nicht zu frühzeitig, noch auch zu sorglos bey den Wurzeln, und zwischen die Reihen könnet ihr Bohnen und Erbsen pflanzen, oder sie mit Rüben besäen, zu verhüten, daß keine Unkräuter aufkommen: Und wenn einige kommen, sollen sie im Junio ausgehacket und um die Wurzeln der Bäume geleget werden, daß sie faulen und dieselben feuchte erhalten.

Bäume von Senkern.

Viele Bäume können auch durch **Einleger oder Senker** fortgepflanzet werden, das **Immergrün** um Bartholomäi und andere Bäume im Februario, welches also geschiehet: Man spaltet ein wenig von den Aesten hinweg, und leget sie einen halben Fuß unter Erden, und wenn ihr ein wenig von Erden, die in hohlen Bäumen ist, oder ein wenig Taubenmist damit vermenget, oder (so ihr was sonderliches aus der Pflanze machet) die Senker mit den Hefen oder Neigen von Bier wässert, wird es machen, daß sie desto besser Wurzel fassen; und wenn sie nicht nach euern Willen wachsen, pflöcket sie mit ein oder zwey Haken an, und wenn ihr befindet, daß sie völlig gewurzelt sind, schneidet sie den nechsten Winter von der vornehmsten Pflanze ab, und pflanzet sie in eure Pflanz- oder Baumschule, wie vorhero bey denen Sämlingen gezeiget worden. Andere drehen den Ast, oder schälen die Rinde ab, und wenn er den Grund nicht erreichen kan, binden sie einen Zuber oder Korb neben dem Ast, und füllen ihn mit guter Erde, und legen den Ast hinein.

Bäume von Schnittlingen.

Einige Bäume werden aufgezogen von den **Schnittlingen oder Setzlingen**, die von den jungen Nebenschossern genommen worden; die besten darunter sind die Schößlinge, die unten am Baum von der Wurzel entspringen, (ausgenommen, es wäre ein gepfropfter Baum, von dem ihr Setzlinge haben wollet). Die Schnittlinge müssen

einen Fuß tief in die Erde gesetzet werden, an einen feuchten schattigten Orte, so viel möglich, und beynahe einen Fuß heraus stehen; wenn sie aber von weichen Holz sind, als **Weiden, Pappeln, Erlen** ꝛc. ists am besten, grosse Brügel zu nehmen, die so hoch sind, daß sie das Vieh nicht erreichen könne; wenn ihr aber eure Bäume aus solchen aufziehet, die Knorren oder Knöpfe haben, setzet diesen Theil in den Grund, und machet das Loch weit, spitzet das Ende des Setzlings so glatt zu, damit sich nichts von der Rinde abstreife, wenn ihr es setzet, und haltet den Grund herum feucht, so wird es einem selten fehlen, daß sie nicht sollten Wurzel fassen und wachsen.

**Bäume von den Schößlingen unten am Stamme.**

Viele Arten der Bäume können von den **Schößlingen**, die unten am Stamm von der Wurzel entsprungen, fortgepflanzet werden. Dieses zu verursachen, grabet frühzeitig im Frühling um ihre Wurzeln; und wenn ihr solche findet, die vermittelst eines geringen Schnittgens aufwärts gebogen werden mögen, richtet sie über den Grund 3. bis 4. Zoll in die Höhe, so werden sie in kurzer Zeit Schößlinge herfür bringen, die zur Fortsetzung geschickt sind; oder ihr könnet einige von den Wurzeln mit Keilen spalten oder sie zerbrechen ꝛc. und wenn ihr sie mit frischer Erde bedecket, werden sie bald ausschlagen. Welches eine von der besten Manier ist, **Ulmen** und einige andere Bäume aufzuziehen. Aber hiervon hernach insonderheit.

## Das 5. Kapittel.

**Eiche.** *Oak.* Quercus.

# Von der Eiche.

Ich will mit der **Eiche** den Anfang machen, als welche das nützlichste und beste Bauholz verschaffet, insonderheit zur Bauung **der Schiffe**, und wurde vor allen andern bey denen **Römern** am meisten ästimiret, deren es unterschiedliche Gattungen in unterschiedlichen Theilen der Welt giebet; aber Herr **Evelin** gedenket nur vierer Sorten. Zwey darunter hält er vor die gemeinsten in **Engeland**, nemlich die Quercus urbana, welche er vor die höheste achtet, als die reinlich und von einer glatten Rinde sey; und die Robur oder Quercus sylvestris, welche eine Art von einer schwarzen Ader hat, und eine kleinere Eichel träget, und ihre Wurzeln und Aeste mehr ausspreizet als die andere, und ihr Laub den ganzen Winter behält.

Die-

Diesen Unterscheid bringet meines Erachtens die Differenz des veränderlichen Erdreichs herfür; und je mehr wachsend eine Eiche ist, desto saftiger wird sie seyn, und desto länger werden die Blätter daran hängen bleiben; und ob demnach diese Merkmahle unterschiedliche Gattungen machen, kan ich nicht vor gewiß sagen; sondern rathe vielmehr, daß ihr eure Eicheln von einem solchen Baume einsammlet, den ihr vor die beste Gattug und Art ansehet.

Wie sie aufzuziehen.

Die Eiche kan durch Einleger oder Senker fortgepflanzet werden, aber sie wird nicht so stark und groß, als von dem Saamen; kan auch nicht so wohl fortgepflanzet werden, als wenn man sie von der Eichel aufzeucht: Wo ihr aber Sinnes seyd, sie für Alleen, Lustwäldgen oder in Heckenzäune, oder andere Oerter, wo das Vieh öfters hinkömmet, fortzupflanzen, sollen sie oft fortgesetzet werden; und der beste Weg, sie tragbar zu machen, ist, wenn ihr sie in euern Baumschulen erst von Eckern aufziehet, und nach dreyjährigem Wachs sie in eure grössere Pflanzschule versetzet, und damit verfahret, wie allbereit gezeiget worden, allwo ihr sie sieben bis acht Jahr stehen lassen könnet, oder bis sie sieben oder acht Fuß hoch sind, nachdem sie groß wachsen; alsdenn setzet sie fort, nachdem ihr Gelegenheit habt. Ohne welche Sorgfalt, die meisten Bäume sehr schwer fortzusetzen, die aus den Saamen aufgezogen sind; die Ursache dessen ist, weil diese Bäume alle die Eigenschaft haben, erstlich eine offenbare Wurzel herfür bringen, und keine Seitenwurzeln, bis die Hauptwurzel zu den Boden des Erdreichs gelanget, vornemlich in einem lockern hohlen Grund, und indem also die vornehmsten Wurzeln tief gehen, liegen die kleinern Wurzeln, welche die vornehmsten Ernährer des Baumes sind, so tief, daß ihr nicht könnet dazu kommen, sie heraus zu nehmen; aber, wenn ihr sie heraus nehmet, weil sie jung sind und die Hauptwurzel klein ist, und nicht zu weit niedergeschossen, könnet ihr durch Abschneidung der Hauptwurzel eines Fusses lang, verursachen, daß sie neben der Fläche der Erden Aeste gewinne, welches euch den Vortheil geben wird, sie mit kleinen Wurzeln heraus zu nehmen, wenn sie wieder fortgepflanzet ist. Diese Ungelegenheit aber zu verhüten, legen einige unter alle Bäume, so sie aus den Saamen aufziehen, ohngefehr 3. oder 4. Zoll unter den Ort, wo sie ihre Saamen säen, ein klein Stückgen Ziegel, das Abwärtswachsen

sen der Hauptwurzel zu verhindern; welches verursachet, daß sie sich ausbreitet, wenn sie zu den Ziegel kömmet, welches eine sehr gute Weise ist, und pfleget die Anzahl der kleinen Wurzeln sehr zu vermehren, und ist eine grosse Hülfe bey ihrer Fortpflanzung, und viele sagen, daß es auch einem Baum viel helfe, wenn er gleich nicht fortgesetzet, sondern aus den Saamen zu wachsen gelassen würde.

Sie fortzusetzen.

Die beste Zeit zu Fortsetzung derer Eichen und aller andern Bäume, so das Laub im Winter fallen lassen, ist im October, so bald das Laub anfänget abzufallen, oder im Februario gleich vorher, ehe der Saft anfänget einzutreten. Und traget Sorge, sie in der Pflanzung nicht tiefer zu setzen, als sie vorher stunden. Denn wenn die Wurzeln gnugsam bedecket sind, also, daß sie den Stamm gerade und aufgerichtet erhalten, ist es schon genug. Die Situation des Baumes soll gleichfalls fleißig beobachtet werden; denn weil die südliche Seite des Baumes mehr ausgebreitet, und die Pori der Hitze der Sonnen mehr ausgesetzet sind, kan durch eine geschwinde Fortsetzung in einer kalten Jahreszeit der Baum viel Nachtheil leiden.

Erdreich.

Die Eiche wächset am besten auf den fruchtbarsten Leimen, wiewohl sie auch in feuchtem Kieß oder den kältesten Leimen wächset, den die meisten andern Bäume verabscheuen. Ja an einigen Orten fassen sie Wurzeln zwischen Felsen und Steinen, und wachsen fast auf einer jeglichen Art Landes: Aber das beste Bauholz für Schiffe ist dasjenige, so auf dem steifsten Lande wächset, weil es das dichteste, zäheste und dauerhafteste ist; Hingegen was auf lockern Lande wächset, ist leicht und zerbrechlich, und von keiner dichten Ader, welches, ob es wohl zum Gebrauch der Tischler am besten ist, so wird es doch bey Bauung der Schiffe und Häuser nicht sonderlich hoch geschätzet. Allein es ist in denen meisten südlichen warmen Theilen von Engeland, da sie am besten in steifen Leimen wachsen, und nicht sowohl in denen nördlichen Theilen, weil sie die Sonnenhitze nicht so stark haben, dieses kalte Erdreich zu erwärmen; denn Eichen, was das Erdreich und die Temperatur der Luft betrifft, wie **Vitruvius** wohl anmerket, kommen weder in sehr heissen noch sehr kalten Ländern fort; sondern lieben ein mittelmäßiges Clima, welches meines Erachtens die Ursache ist, daß unsere **englischen Eichen** alle andere in andern

Län-

Ländern übertreffen: Und wo Eichen von Natur und im Ueberfluß wachsen, ist es ein Zeichen, daß sie gut sind, und daß ihnen das Erdreich anstehet.

Wenn ihr sie wollt für Bauholz fortpflanzen, schneidet ihre Gipfel nicht ab, seyd auch nicht zu emsig in Beschneidung dererselben, ausgenommen, es geschehe an versehrten und verdorbenen Aesten, oder daß ihr sie von einem guten Erdreich auf ein schlimmeres versetzen wollet, in welchem Fall es nöthig ist, so viel Wurzel und so wenig Gipfel zu haben, als möglich ist: Oder wenn ihr sie zum Schatten, zu Tragung der Eicheln, oder für Brennholz gebrauchen wollet.

Es ist unvonnöthen die Nutzbarkeit der Eichen zum Häuser- und Schiffbau anzuführen, noch auch zu zeigen, wie weit unsere **engli-** Ihr Ge-
**sche Eiche** alle andere in andern Ländern hierinnen übertreffe; ge- brauch.
stalt einige derselben so zach sind, daß unsere schärfesten Werkzeuge kaum eingehen und dieselben verletzen können, ja, auch das Feuer selbst solche nur nach und nach verzehren kan, weil sie etwas von einer eisenhaften, metallischen, glänzenden Eigenschaft an sich haben, und sich sehr wohl zum Gebrauch starker Sachen schicken. Es ist unter allen bisher bekannten Zimmerholz unstreitig das gemeinste, nützlichste und stärkste. Denn obschon einige Bäume härter sind, als Buchsbaum, Hartriegel oder Kornellbaum, Eibenbaum und verschiedene Indianische Hölzer, so befindet man doch, daß sie gebrechlicher und nicht so geschickt sind, grosse Lasten zu tragen, oder zu unterstützen; oder daß einiges Holz so dauerhaft sey, wenn es zuweilen naß und zuweilen dürr liegen soll. Die Eiche, so eine feine, klare, saubere Ader hat, wenn sie von einer zähen Art herstammet, ist am besten, Lasten zu unterstützen, als Seulen, Hauptbalken ꝛc. die Eiche ausgenommen, so von einer gedreheten Ader ist, welches man leichtlich aus der Webung der Rinde abnehmen kan: Und die zartere Gattung von einer feinen, reinen, glatten Rinde, schickt sich am besten für Pfähle, Latten, Böttigerarbeit, Schindeln, Wagenschott, Radespeichen, Pflöcke ꝛc. gleichwie sich die knorrigte und gröbste am besten für Wasserwerke und Pfeiler gebrauchen lässet, weil sie am längsten dauert und am besten fortkömmet; und die krumme Eiche, wenn sie vest ist, gehet am besten zu Rippen oder gebogenen Balken der Schiffe, Mühlräder ꝛc. an. Und der Knorre einer alten Eiche, gleich

an

an dem Ort, wo ein grosser Arm an den Stamm angefüget ist, hat oft eine feine Ader, wie der Welschenußbaum. Und wenn die Pflanzung der Eichen vor Unterholz oder Hegewald mehr im Brauch wäre, würden die Böttger ihre Waare und ihre Reifen nicht aus Hasselstauden oder Eschen machen dürfen. Denn ein Reifen aus dem Schosser einer jungen Grundeiche würde sechs Reifen von der besten Esche ausdauern. Die kleinen Prügel, Reisser und Spähne, geben Bündel-Reißholz und Kohlen, und die Rinde wird von den Gerbern und Färbern theuer bezahlt, welche auch die blossen Sägespähne davon brauchen können, und die Uvæ fungus, oder das Häutlein des Schwamms, dienet zum Zunderbrennen. Die Eichen tragen auch eine Art eines Knorrens von einer baumwollenen Materie, welche vor Zeiten zu Dachten der Lampen und Lichter gebraucht wurden. **Prævotius** in seinen Remediis selectioribus gedenket eines Oehls, welches auf chymische Weise e quercina glande extrahiret werde, und am längsten unter allen daure, wie die auch Namen hätten, so, daß kaum in einem Monat eine Unze davon verzehret werden könnte, wenn es gleich continuirlich brennend erhalten würde. Und Herr **Josselin** in seinen **Seltenheiten von Neu Engeland** meldet, daß sie daselbst ein Oehl von Eicheln machten, die an der weissen Eiche wüchsen, indem sie das verfaulste Pappelholz nehmen, und es zu Aschen verbrennten, woraus sie eine starke Lauge macheten, darinnen sie die Eicheln kochten, bis das Oehl in grosser Menge oben einher schwemme, welches sie in Blasen thäten, ihre Glieder damit zu schmieren, die solches ungemein stärkte. Es diene ihnen auch zur Speise, weil es ein überaus helles und süsses Oehl sey. Vielleicht bringen unsere Eicheln eben dergleichen hervor. Wo nicht, würde es, meines Erachtens, seinen Nutzen haben, einige von dergleichen Eicheln zu verschaffen und hier zu pflanzen, welches von denen, die Correspondenz dahin haben, leichtlich geschehen könnte. **Varro** schreibet, man mache Salz aus Eichenasche, und salze die Speisen bisweilen damit. Noch öfter aber sprengeten sie solches unter ihr Saamengetreide, es fruchtbar zu machen. Eichen haben auch herrlichen Nutzen bey Mästung der Schweine, des Wildes, Federviehs ꝛc. Ja, vor diesen haben sie den Menschen selbst zur Speise gedienet.

## Das 6. Kapittel.

# Von dem Ulmenbaum.

*Elm.* Ulmenbaum. Ulmus.

**Die Ulmen** sind verschiedener Arten, und zwar nach dem Erdreich und Clima, worinnen sie wachsen. Diejenigen, so unsere Mühe und Fleiß am meisten verdienen, sind, erstlich der gemeine Ulmbaum, der ein sehr rauhes Laub und eine rauhe Rinde hat. Einige derselben sind von einer rundern Form als andere. Diese Art Bäume wächset zu einer sehr grossen Höhe und Grösse, insonderheit diejenigen, so das rundeste Laub haben. Vor das andere derjenige, den man den **Hexenulm** nennet, welche Art der ersten an Grösse und Höhe gleich ist, nur hat sie eine viel glättere Rinde, und bringet an manchen Orten Knorren und Wimmern herfür. Das Laub ist auch glatt und lang, und, nach dem Erdreich, darinnen es wächst, an der Breite und Länge sehr unterschieden. Die **dritte Art** wird der **breitblättrigte Ulmbaum** genennet. Der Stamm und die Aeste desselben haben eine glatte Rinde, gleich dem **Hexenulm** (oder Ulmo folio glabro) und die Schößlinge und das Laub sind den Hasselstauden ziemlich gleich. Daher er auch vielleicht Englisch Witch-Hasle oder **Zauber-Hasselstaude** genennet wird. Die Blätter sind auf einigem Erdreich überaus groß, und wo er artet, pflegt er ungemein grosse Schosser hervor zu bringen. Ich habe einen von dieser Art Ulmen, den ich aus Derbyshire mitgebracht habe, in meinem Baumgarten, der Blätter hat, die beynahe 6. Zoll lang und in die 5. Zoll breit sind, und bringet alle Jahr Schößlinge von 14. bis 15. Fuß lang herfür. Er wird zu einer trefflichen Grösse gelangen, weil er unter allen Ulmen am geschwindesten wächset. Er ist aber nicht so geneigt, oben zu spitzig zu wachsen, wie die andern Arten, sondern sich mehr in die Aeste und Zweige auszubreiten.

*Witch-Elm.* Ulmus folio glabro vid. Rajus in Hist. Plant. Vol. 2. fol. 1426.

*Witch-Hasle.* Ulmus folio longissimo scabro.

**Ulmen** können durch **Saamen** fortgepflanzet werden, die um das Ende des März oder den Anfang des Aprils reif sind. Dieselben sammle ein, und lege sie in ein Gemach, daß sie etliche Tage dörren. Alsdenn sprenge sie in Beete, die aus guter frischer Erde zubereitet sind: Siebe ein wenig saubere Erde dünne darüber her, und begiesse sie, wenns die Noth erfordert. Wenn sie einen Zoll über den Grund heraus sind, welches in 4. bis 5. Monaten geschehen

Wie er fortgepflanzet wird.

hen wird, so siebe noch ein wenig saubere Erde um dieselben herum, sie zu bevestigen. Halte sie die ersten 2. Jahre rein gejätet, und die Seitenäste beschnitten, bis sie geschickt sind, in die Baumschule versetzt und in einer weitern Entfernung von einander gepflanzt zu werden, bis sie von dar an solche Plätze fortgesetzt werden, wo man sie hin zu pflanzen Gelegenheit hat. Allein, wenn man solche heraus nimmt, die in Heckenreihen und Wäldern von einer pflanzbaren Grösse sind, ist es viel leichter und bequemer. Weil sie mit keiner Hauptwurzel niederwärts zu laufen pflegen, wie die Eiche, machet sie solches viel bequemer zur Fortsetzung. Nur diejenigen, so ihr aus Wältern nehmet, werden, weil sie daselbst sehr warm gestanden, nicht so gut fortkommen, wenn sie alsbald in einen offenen Platz gepflanzt werden, als wenn ihr sie erst 2. bis 3. Jahre in eure Pflanzschule setzet, und sie von dar in Alleen, Wege, Zäune ꝛc. pflanzet.

Von Senkern oder Schossern einer Mutterpflanze.

Ulmen können gleichfalls durch **Senker** von einer Mutterpflanze fortgepflanzet werden (wie vorher gezeiget worden) oder von **Schößling**, die von der Mutter Wurzeln eines grossen Baumes, nachdem die Erde wohl davon abgelöset worden, genommen sind. Oder, wenn Stämme, die gefället worden, in so weit, als sich die Wurzeln erstrecken, umzäunet werden, so werden sie junge Pflanzen genug hervor bringen, welche von dem ersten oder andern Jahr nach einander fortgepflanzet werden können, indem man sie von den alten Wurzeln abschiefert oder abreisset. Ich will bey Auferziehung derselben von Prügeln oder Schnittlingen mich nicht aufhalten, weil ich nie befunden, daß sie bekleiben. Nur pflegen bisweilen einige von den kleinsten Schößlingen unten am Stamm, wenn der Saft neulich darein getreten ist, und sie von dem Baum abgeschleisset werden, zwar zu wachsen, aber nicht recht zu wurzeln.

Durch Gräben.

Man kan auch 10. oder 12. Fuß von den Ulmenbäumen, die in Heckenreihen stehen, in solcher Ordnung, wie man haben will, daß sie wachsen, einen **Graben** machen; da denn, wo diese Gräben sind, viele junge Ulmen von den kleinen Wurzeln der anstossenden Bäume entspringen werden. Wenn solche nach einem jährigen Wuchs von der Mutterwurzel abgestochen und fortgepflanzt werden, pflegen sie, ohne daß es den alten etwas schadet, gar wohl zu gerathen.

Man

Man hat **viertens** noch eine nicht weniger leichte und glückliche Methode, wenn man einige der vornehmsten Wurzeln eines wohlgearteten Baumes innerhalb eines Fusses von dem Stamm entblösset, und mit einer Axt abhauet, oder etliche kleine Spalten mit Keilen darein machet. In diese Spalten steckt man einige Steine, zu verhüten, daß sich die Spalten nicht wieder verschliessen, oder die Nässe in sich hinein lassen. Dieselben bedeckt man 3. bis 4. Zoll dick mit guter Erde; so pflegt ein einziger Ulmenbaum, der also in Acht genommen wird, eine kleine Pflanzschule zu seyn, dessen junge Sprößlinge von der Wurzel man nach 2. oder 3. Jahren absondern und hinpflanzen kan, wo man sie hin haben will.

Die beste Zeit zur **Fortpflanzung** der Ulmen, ist im October oder Februario. Unter allen Bäumen, so da wachsen, ist keiner, der **die Fortsetzung** besser verträgt, als der Ulmenbaum. Denn man mag ihn fortsetzen von was vor Grösse man will, auch wenn er 20. bis 30. Jahr alt ist; ja, wenn sie in ein gutes Erdreich gepflanzt werden, so glaube ich, daß diejenigen, die 8. bis 10. Zoll dick sind, besser wachsen, als kleinere. Daferne die Rinde hübsch glatt, zart und ohne Hocker ist; sie müsten denn bey dem ersten Abnehmen von der Wurzel, fortgesetzt werden, wenn sie von einiger Grösse sind, wenn man sie fortsetzt. Ihr müsset sie gänzlich von Aesten entblössen, und nur den Gipfel ganz lassen. Es müßte denn das Erdreich sehr gut seyn. Es wird vielleicht nichts schaden, sie des Gipfels auch zu berauben. Alsdenn aber wird es dienlich seyn, so bald als man kan, einen Leiteast neben dem Gipfel zu lassen, der ausschlagen und die Wunde bedecken möge. Denn weil Ulmen ein weiches Holz sind, so ist die Nässe geneigt, sich hinein zu senken, und den Baum zu verderben. Sie müssen mit so viel Erde und so viel Wurzeln heraus genommen werden, als möglich ist; und je eher sie fortgesetzt werden, nachdem sie heraus genommen sind, desto besser ist es: ihr müstet sie denn alsbald in einen Graben legen und sie mit Erde bedecken, bis ihr sie wieder fortpflanzen könnet. Sie sollen an der Fläche der Erde gepflanzet werden. Massen es ein grosser Irrthum ist, in allem Erdreich die Bäume tief zu pflanzen. Lasset sich die Wurzel fein hübsch ausbreiten, und verwahret die Bäume wohl mit Pfählen und vor dem Viehe. Sie pflegen unter allen Bäumen am nähesten neben

Sie fortzupflanzen.

einander zu wachsen, welches verursachet, daß sie sich belauben, und beschützet sie für Winden.

Erdreich. Der Ulmbaum artet am besten in einem fetten schwarzen Erdreich, zumal wenn er bey einiger Tiefe frische Quellen oder Feuchtigkeit antrifft, und pfleget fast auf einem jeglichen Lande zu wachsen; und ob sie wohl nicht so gut in einem dürren, sandigten oder hitzigen Grunde, oder einem solchen, der zu kalt und sumpfigt ist, arten, so wird man doch befinden, daß, wo die Erde ein wenig über diese Verhinderungen erhöhet ist, sie auf dem schlimmsten Lande bekleiben, wie an unterschiedlichen übeln Erdreich wahrzunehmen, wo Hügel und Erde aufgeworfen ist. Insonderheit eine Art von der Witch-Elm oder Ulmo folio glabro, welcher an manchen Orten auf dem dürresten Sand wächset, jedoch nicht mit so gutem Vortheil.

Herr **Moore** meldet (in seiner Historia naturali von Northamptonshire) daß wenn man zu Cranford ein Stück Grund einschliesse, wo ein Witch-Elm, oder **Ulm mit dem glatten Laube** gestanden, und der neulich umgehauen worden, in 21. Jahren ein kleiner Wald von den Wurzeln aufwachsen werde, der in solchem kalten Leimen vor den sich dieser Baum am besten zu schicken scheinet, weil wenig andere Bäume gerne darinnen wachsen wollen, zu den meisten Sachen gebraucht werde.

Der Ulmen ist wegen seines spitzigen und hohen Wuchses (daferne er nicht geköpfet wird, daß er die Aeste stärker und niedriger ausbreitet) dem Getreide, Weideland und Zäunen unter allen Bäumen am wenigsten hinderlich: Denen er vielmehr, wie auch dem Viehe, einen angenehmen Schatten, Schutz und wohlanständigen Zierrath giebet.

Fällen. Wenn ihr sie fällen wollet, thut es um den November, December oder Januarium, nachdem sie der Frost wohl getroffen hat, und der Saft in die Wurzel getreten ist, welches verursachet, daß alles Bauholz dauerhafter und beständiger ist; und wenn ihr befindet, daß sie irgends nicht wohl arten, fället sie, und machet euch bessere Hoffnung von denen, so ihr an ihre Stelle setzet; denn der geringste Schaden an einigen Theil derselben, pfleget geschwind den ganzen Baum zu verderben. In welchem Stücke sie die meisten andern Bäume übertreffen. Denn wenn sie einmal gepflanzt sind, so hat

man

man nicht nöthig, einige Junge zu pflanzen; sondern wenn ein alter umgehauen wird, so wird man junge genug von der Wurzel bekommen, die viel besser treiben und wachsen werden, als andere, die ihr fortsetzen könnet.

Wenn ihr ihn aber zu Brennholz brauchen wollet, behauet lieber die Aeste von unten auf, als daß ihr ihn oben behauet. Die beste Zeit solches zu thun, ist im Februario; und auf diese Weise könnet ihr verursachen, daß er hoch wächset, und traget Sorge, daß ihr allewege den Gipfel stehet lasset; Massen er den Stamm für Nässe bedecket, welche gemeiniglich diesen Theil zuerst angreifet, und wegen seiner Schwammigkeit, die der Regen leichtlich durchdringet, und in kurzer Zeit bis aufs Mark verderbet; solchergestalt wird er nicht nur mehr Brennholz verschaffen, als wenn er am Gipfel behauen wird, sondern auch mehr Bauholz, insonderheit wenn ihr euch befleißiget, ihn in 10. Jahren unten herum einmal zu behauen, und daß ihr die Aeste genau am Stamm wegnehmet, sonst wird der überbliebene Stump oder Sturz alsbald hohl werden, und so viel Röhren und Wasserleitungen unterhalten, die den Regen in den Stamm des Baums hinein leiten; wenn ihr aber einen am Gipfel behauet, thut es an dem Witch-Elm, oder Ulmo folio glabro (**dem Ulm mit dem glatten Laub**) welcher das härteste und zäheste Holz hat, und den besten Gipfel träget; oder ihr könnet sie in Zäune formiren, indem ihr sie bieget und bis zum höhesten Zweig verdicket, welches einen fürtreflichen Zaun abgeben wird, und ein guter Schutz für die Winde und die Sonne seyn wird.

Gebrauch.

Die Ulmen haben ungemeinen Nutzen zu Bauholz, vornemlich in einem Extremo, da es continuirlich naß oder dürre bleibet, und schickt sich demnach wohl für Wasserwerke, Mühlen, Ränder an Rudern, Röhren, Wasserrinnen, Schiffböden, und Planken unter der Wasserlinie; imgleichen Ulmus folio glabro, **der Ulm mit dem glatten Laub**, zumal wenn er knorrigt, ist gut für Naben an Rädern, weil er das zachste Holz ist; und der gerade glatte Ulmen, für Achsenbäume, Reifen für Böttiger, Bretter, Hackstöcke, Kisten, Schreibpulte, Repositoria, Gesimser und für Bildhauerarbeit, Schaufelbretter, von grosser Länge und feiner Farbe; und die Wurzeln der knorrigten, kräuslichten Art, sind beynahe so gut, als

Welsche Nußbäume für Cabinetter, Schreibkästgen ꝛc. und werden öfters dazu verkauft. Sie legen sie in eine Grube, worein Sägespähne von Eichen geweichet sind, und lassen sie ein Monat lang darinnen, welches ihrer Ader eine schwarze Farbe giebt, wie des Nußbäumen Holzes; Und wenn Ulmenholz, so bald es gesäget ist, in Wasser geworfen und 3. Wochen darinnen gelassen wird, und nachdem es heraus genommen, dürr erhalten wird, pflegt solches dasselbe für Würmern zu verwahren, daß es nicht wurmstichigt wird, und machet, daß es so lange dauert als Eichenholz, ja, man hat einige Ulmenbäume in Sümpfen vergraben gefunden, die sich gleich den saubersten und härtesten Eibenholz verwandelt hatten, wie Herr **Evelin** meldet, und wären nur an der Ader zu unterscheiden gewesen. Sie machen gleichfalls sehr gute Espaliers oder Baumordnung, wenn sie wohl nach der Form eingerichtet und beständig geköpft gehalten werden. Nebst vielem andern Gebrauch, giebt er auch eine andere Art Holzkohlen, und die Blätter selbsten sind nicht zu verachten. Denn wenn sie grün zusammen gelesen werden, oder wenn man sie auf den Aesten in der Sonnen dörren lässet, und die Zweige im August abstreifet, wird es dem Vieh im Winter oder in einem dürren Sommer, wenn Heu und Futter theuer ist, eine grosse Hülfe seyn, und werden es lieber fressen als Haber, und sich ungemein wohl dabey befinden. Allein alsdenn sollt ihr die Zweige an einem trockenen Ort aufheben und legen, zu verhüten, daß sie nicht schimmlicht werden: An einigen Orten in Herefordshire sammlen sie solche in Säcke, für ihre Schweine und ander Vieh: Allein einige sagen, sie wären nicht gut für Bienen, weil sie sich des Blumensaamens überdrüßig essen, wovon sie den Durchfall bekämen, und dahero arteten sie in Ländern, wo es Ulmenbäume gebe, nicht.

## Das 7. Kapittel.

# Von der Esche.

*Ash.* Fraxinus. Eschern.

Bey denen **Eschern** rechnen einige zweyerley Arten, das männliche und weibliche Geschlecht, und daß das masculinische einen höhern Grund affectire, und das fömininische den niedern, welches man vom weissern Holz und von grösserm Wachsthum zu seyn glaubet.

Allein

Allein ich habe nie eine grössere Differenz dabey abnehmen können, als welche von dem Erdreich herrühret. Allein obwohl in Ansehung der Form des Baumes kein grosser Unterscheid ist, so ist doch ein Unterscheid im Zimmerholz, wie bey dem eichenen, weil immer eines zäher ist als das andere, und das zäheste wächst auf dem steifesten Lande. Das beste zum Spalten aber ist dasjenige, so auf kiesigten, sandigten oder andern lockern Lande wächset.

Wie er aufzuziehen.

Der Eschenbaum wird am besten aus den Saamenkernen aufgezogen, wenn man solchen Saamen einsammlet, wenn er anfänget abzufallen, welches um das Ende des Octobers und währenden folgenden Monat ist, welchen ihr müßt einsammlen und hinlegen, daß er dörret, und alsdenn säet ihn etwa zwischen diesem und dem Ende des Januarii: Derjenige, so von einem jungen wohlgearteten Baum, der den schönsten Saamen bringet, genommen wird, wird vor den besten gehalten. Sie sollen nur seichte gesäet werden, ein Zoll oder anderthalber Zoll ist tief genug; oder man kan sie auf die Fläche des Grundes säen, so werden sie aufgehen. Aber es ist am besten, sie nicht in frostigem Wetter zu säen, sie werden liegen bis den nechsten Frühling hierauf, ehe sie aufgehen, ihr müstet denn gesonnen seyn, nicht so lange darauf zu warten, in solchem Fall könnet ihr sie zum Auskeimen also vorbereiten, daß ihr die Saamen in Erde oder Sand (welcher am besten ist) so bald, als ihr sie einsammlet, und zwar also leget, daß eine Schicht von Sand und eine andere Schicht von Saamen, und alsdenn wieder eine andere Schicht Sand liege. Dieses thut so lange, bis euer Saamen aller verthan ist, und trachtet, euren Sand feucht und an einem verwahrten lüftigen Ort zu halten, und den nechstfolgenden Januario 12. Monat hernach, könnet ihr ihn säen, so wird er den nechsten Frühling aufgehen. Aber lasset ihn nicht zu lang unbedeckt liegen, wenn ihr ihn aus dem Sand heraus nehmet, sonst dürfte er auskeimen, und in der Luft dürre werden, und also die Sprossen verderben. Wenn ihr aber ein Wäldgen davon auf einmal machen wollet, grabet oder pflüget ein Stückgen Land auf, und präpariret es als für Getreide; nur wenn ihr es pflüget, gebet ihm eine Sommerbrachung, den Rasen zu tödten und faulend zu machen. Pflüget es auf, so tief als ihr könnet, und mit eurem Getreide, vornemlich Haber, säet eure Eschernkerne, und

wenn

wenn ihr in der Erndte euer Getreide hinweg nehmet, werdet ihr die Stoppel den nechsten Frühling mit jungen Eschern bedeckt finden, welche ihres kleinen Wuchses wegen, das erste Jahr wohl sollen gejetet und vor dem Vieh in Acht genommen werden, welches sehr begierig ist, dieselben abzufressen. Das andere Jahr werden sie Wurzeln gewinnen, und alle Hindernisse, so ihnen vorkommen, behende überwinden.

Fortsetzung. Die beste Zeit, Eschern **fortzusetzen**, ist im October und November. Sie werden am besten jung fortgesetzet, wegen ihrer tiefen Wurzelung, welches sie beschwerlich auszuheben machet, wenn sie groß gewachsen sind. Wenn ihr sie aber groß fortsetzen wollet, ziehet sie erst in eurer Pflanzschule auf, alsdenn setzet sie in eure grosse Baumschule, und von dar an den Ort, wo ihr sie hinpflanzen wollet: Welches einen grossen Vortheil geben wird, indem es euch fähig machet, sie mit guten Wurzeln heraus zu nehmen, wie ich vorhero bey der Eiche gemeldet. Gleichwie aber dieses ein Baum ist, der ein starkes Mark oder Kern hat, müßt ihr vermeiden, ihn zu köpfen, und es nur bey Behauung der Aeste an den Seiten bewenden lassen, welches desto besser für das Bauholz seyn wird; und nehmet gleichfalls die Wurzeln in Acht, ausgenommen die offenbare Hauptwurzel, davon ihr so viel hinweg nehmen könnet, als ihr vor gut befindet. Einige schneiden die jungen Eschern, ohngefehr einen Zoll über dem Grunde ab, welches verursachet, daß sie sehr grosse gerade Schößlinge herfür bringen, welche man **Grundeschern** nennet; und es ist eine sehr gute Manier, wo ihr sie zu geringen Holz anwenden wollet, das man nicht für Bauholz brauchet.

Junge Eschern erfrieren im Winter bisweilen, wovon sie so schwarz werden, als eine Kohle; ihr könnet euch in solchem Falle des Messers bedienen, jedoch erhohlen sie sich gemeiniglich selbsten wieder, aber es gehet gar langsam zu.

Es ist keine bequeme Art, Eschern in gepflügtes Land zu pflanzen, vornemlich, wo das Erdreich seichte ist, massen die Wurzeln geneigt sind, über die Fläche des Grundes zu laufen, welches sie beschwerlich für das Messer machet, und das abgefallene Laub wird für schädlich vor das Getreide gehalten, und machet um Michaelis die Butter bitter, wenn es von dem Vieh gefressen wird. Aber in

Zäunen

Zäunen und dicken Gebüschen pflegen sie sehr wohl zu arten, wo sie in die 10. Fuß bis 20. von einander gesetzet werden können. Bey Pflanzung eines Waldes von allerhand Arten Bäumen für Bauholz, soll zum wenigsten allemal der dritte Setzling eine Esche seyn, weil es ein Holz ist, das bey jeder Grösse wohl abgehet.

Erdreich. Eschern liebet meistens eine lockere dürre Erde, je reicher und fetter solche ist, desto besser ist es. Jedoch pflegt er auf einer jeglichen Art Landes zu wachsen, wenn es nicht zu steif oder lettigt. naß oder sumpfigt ist; jedoch an Ufern oder aufsteigendem Grunde neben Flüssen und Ströhmen, artet er unvergleichlich, oder auf feuchtem Lande, das wohl abgeleitet ist.

Gebrauch. **Die Grundesche** (so einer Eiche gleich ist) übertrifft einen Ast von eben derselben Stärke, an Zähigkeit und Dauerhaftigkeit, und ist ein gutes dauerhaftes Bauholz, wo es dürr gehalten wird, und die Enden davon nicht in Mörtel, sondern Leimen geleget werden. Es ist artig, daß die Esche wie der Pantoffelholzbaum wächset, wenn die Rinde gleichsam ganz abgeschälet ist, wie man in allerhand Forstwäldern und Gehegen angemerket hat. Manche Esche hat sehr feine Adern, und wird von denen Cabinetmachern hoch geschätzet, welches sie öfters vor Eibenholz ausgeben, und es vermittelst Chynesischen Firniß recht ansehnlich machen. Allein sie geben ihm vielmals Adern durch Kunst, insonderheit für Ladestöcke und dergleichen, indem sie Feilenspähne von Eisen, in Aqua forti beitzen, womit sie Adern ziehen, oder die natürlichen verbessern, indem sie solche mit diesem Liquore tingiren, welcher sich bis in die Ader des Holzes hinein senket, und ihm eine schwarze Farbe giebet, an welchem Orte man das Holz damit berühret.

Der Gebrauch der Eschern (nebst der Eiche selbst) ist einer von den gemeinsten Arten des Bauholzes, so wir haben. Es dienet den Soldaten, Schiffern, Bildhauern, Wagnern, Böttigern, Drechslern, Zimmerleuten und Hausvätern zu Pflügen, Wägen, Achsen, Eggen, Joche, Ruder, Blöcke für Rollen, Simser; und gleich denen Ulmen ist es gut, für Fugen um die Balken, und gleichfalls für Pallisadenzäune, Hopfenstangen, Spiese, Handhaben, Stiele für Werkzeuge, Spaten, Geschütze ꝛc. Also, daß es zu Friedens- und Kriegszeit ein überaus nützliches Holz ist. Der weisse und verfaulte

Theil davon wird zu Puder genommen. Die innere Rinde wurde vormals dazu gebraucht, daß man darauf schrieb, ehe das Papier erfunden wurde, und die Prügel geben die dritte Art einer dauerhaftesten Kohle, und ist unter allen unsern Forstholz das beste Brennholz, und pflegt zu brennen, weil es noch grün ist. Aber der Schatten der Eschern ist nicht wohl zu leiden, weil er ein schädliches Insect herfür bringet; und weil er so langsam Knospen gewinnet, und das Laub so bald fallen lässet, ist er nicht für Alleen oder Zierathen zu pflanzen, absonderlich neben Gärten, seiner ausbreitenden Wurzeln und fallenden Laubes wegen, als welche ihnen beyde nachtheilig sind.

Fällen. Die Zeit, diesen Baum zu fällen, ist, wenn der Saft zur Ruhe ist, vom November bis Februarium; aber in Behauung der Gipfel, weil er ein weiches Holz ist, soll es nicht vorgenommen werden, bis im Frühling, da die Rinde bald wieder wächset, und die Wunde bedecket. So sollen auch aus eben der Ursache die Aeste nicht zu groß wachsen, weil sie sonst desto längsamer zuheilen, und also dem Regen Gelegenheit geben, in den Baum hinein zu sinken, und ihn hiedurch bald zu verderben, so, daß ihr genöthiget werdet, ihn umzuhauen, oder sonst wird weder Stamm noch Ast zu was zu gebrauchen seyn; eben dieses soll geschehen, wann die Holzspechte Löcher hinein machen, oder die Gipfel anfangen zu verwelken, oder zu verbutten, welches ein gewisses Zeichen seines Verderbens ist. Die Kerne von Eschen sind gut zum Einmachen, wenn sie jung und zart sind, und wenn sie um den Anfang des Augusts eingesammlet werden, sind sie gut zur Präservation des Biers; gestalt ich dünnes Bier Sommerszeit getrunken habe, so damit gebrauet worden ohne Hopfen, welches sich zwey Monat alt noch wohl trinken liesse, wenn aber ein wenig Hopfen darunter gethan wird, pflegt es desto besser zu gerathen.

## Das 8. Kapittel.

# Von der Buche.

*Beech.* Fagus. Buche. Die Buche oder der Buchbaum ist von zweyerley Sorten, und wird unter die Eichelbäume gerechnet. Die **Bergbuche**, ist die

die weisseste, und wird von den Drechslern am meisten gebrauchet, und die **Feld- oder wilde Buche**, welche eine etwas schwärzere Farbe hat und dauerhafter ist.

Beyde Arten werden von dem **Saamen** aufgezogen, und ist damit umzugehen, wie mit der Eiche, welches die beste Manier ist, Holz aufzuziehen, ihr müßtet denn eine Baumschule damit anlegen wollen, und damit verfahren, wie bey Pflegung der Eschen gezeiget worden. Säet sie im Herbste oder später, oder vielmehr kurz vor dem Frühling, sie für Ungeziefer oder Gewürme zu präserviren, welche grosse Verheerer derselben sind. Sie können gleichfalls von jungen Sämlingen gepflanzet werden, welche man aus solchen Oertern ausziehet, wo sie der von Bäumen abgefallene Saamen fortgepflanzet hat. Wie sie aufzuziehen.

Bey ihrer **Fortsetzung** schneidet nur die Zweige und beschädigten Theile zwey Zoll von dem Stamm ab, innerhalb einer Elle von dem Gipfel, schonet aber der Wurzeln fleißig, bey solchen Bäumen, die schon zu einer ansehnlichen Höhe und Grösse gelanget sind. Fortsetzung.

Sie wachsen auf sandigten, kiesigten oder heidigen **Grund**, entweder auf denen Abhängen, Seiten oder Spitzen hoher Berge, und auf Kreide oder Felsen, wo sie ihre Wurzeln in die dürresten und härtesten Theile einflechten werden; und in Thälern, wo ihrer viel beysammen wachsen, gelangen sie zu einer unglaublichen Höhe, wenn das Erdreich noch so steinigt oder unfruchtbar ist, dafern es sich sonst für ihre Natur schicket: allein sie sind besonders auf den Ort erpicht, wo sie gerne wachsen. Erdreich.

Die Buche dienet denen Hausmüttern zu mancherley Gebrauch, als für Schüsseln, Gelten, Reifen an Eimern, Tellern, Anrichtetische, Schrauben, Sässel, Stühle, Spanbette, Schaufeln und Spatenstiele, Flößhölzer zu Fischernetzen, die aus der Rinde gemachet werden; sie ist gleichfalls gut zu Brannholz, Reißholz, Felgen an den Londnischen Wägen und zu Kohlen, jedoch die am kürzesten Feuer halten; der Spähne nicht zu vergessen, die zu Läuterung des Weins gebrauchet werden, und die Asche ist eine gute Mixtur zum Glas machen. Wenn das Bauholz ganz unter dem Wasser lieget, giebt es den Ulmen wenig nach. Aus der dünnen Rinde oder Schale des Holzes, machet man Degenscheiden, Bänderbüchsen, Hut- Gebrauch.

futterale, und vor Zeiten Bände vor Bücher ꝛc. Die Bienen pflegen in den hohlen Buchen gerne Honig zu machen. Es ist den Würmern sehr unterworfen, und derohalben wird es dienlich seyn, so bald das Zimmerholz gefället ist, es eine 14. Tage bis 3. Wochen ins Wasser zu legen, wie vorhero bey den Ulmen gezeiget worden.

Wenn die Buche behauen worden, heilet die Wunde alsbald wieder, und pfleget keine Seitenäste wieder herfür zu bringen. Die Bucheckern sind unvergleichlich zur Mastung der Schweine und Thiere, und können die Schweine um das Ende des Augusts darauf getrieben werden. Einige Familien in gewissen Theilen in Frankreich, haben aus diesen Eckern Brodt gebacken, indem sie solche gemahlen haben; sie geben auch ein süsses Oehl. Wenn man das Laub ein wenig vorher einsammlet, ehe es der Frost zu sehr getroffen, giebet es unvergleichlich Streu unter Matratzen, an statt Strohes, massen es 7. bis 8. Jahr gut bleibet, ohne daß es dumpfigt oder hart wird, wie Stroh pfleget; und wird beydes in Dauphine und Schweizerland gar sehr hierzu gebrauchet.

## Das 9. Kapittel.

# Von dem Kastanienbaum.

*Chesnut.* Castanea f. Jovis glans. Kastanienbaum.

Plinius rechnet unterschiedliche Arten der **Kastanien**, insonderheit um Tarentinum und Neapolis; allein wir haben nur eine Art in Engeland, die gemein und mir bekannt ist. Wir haben Kastanien aus unterschiedlichen Ländern, die grösten und schönsten aber aus Portugall und Bayonne. Unsere eigene sind sehr klein und nicht so süsse wie die vorhergehenden. Wenn man sie aber schön haben will, so muß man sie pfropfen.

Aufbringung derselben.

Sie können von **Senkern** aufgebracht werden. Allein die beste Weise, sie herfür zu bringen, ist durch die **Kastanien**; und hierzu erwählet die gröste, braune, und schwereste für Früchte, und eine kleine für Bauholz. Sie werden am besten wie Bohnen gepflanzet, zu dessen Vorbereitung, lasset die Kastanien erst auf einen Boden liegen, daß sie schwitzen, darnach bedecket sie mit Sand, und nach einem Monat nehmet sie heraus, und werfet sie in Wasser, und die, so schwimmen, nehmet nicht. Lasset sie eine 30. Tage wieder dürre

werden,

werden, und dann scharret sie wieder in Sand, wie zuvor; nach diesem probiret sie wieder in Wasser, und wiederholet dieses Experiment bis im Frühling; zu welcher Zeit, oder im November ihr sie stecken möget; wenn ihr sie aber im Winter oder Herbst stecket, ists am besten, daß ihr sie mit samt der Schale stecket, welches ein gutes Verwahrungsmittel wider die Mäuse ist. Es ist auch nöthig, daß man keine Schweine dazu kommen lasse, die sie suchen werden, so viel ihnen möglich ist. Und da sie so wohl von den Frösten, als den Würmern und Ungeziefer verderbet zu werden pflegen, so halte ich das Ende des Februarii vor die beste Zeit, solche zu setzen.

Manche säen sie in Furchen, wie Eckern, alle unter einander, und hanthiren damit, wie mit der Eiche. Wenn man aber dieses thut, soll der Grund wohl gepflüget und den Sommer vorher gebrachet seyn, und wenn sie aufgehen, sollen sie rein gehalten werden, in einer Entfernung von zwey Fuß, nach zweyjährigem Wuchs. So können gleichfalls Kastanienwälder wunderbarlich verdicket und verbessert werden, wenn man die zarten Aestgen in die Erde leget. Diejenigen, so von der Kastanie entspringen, sind am besten, und arten ungemein, wenn der Grund um die Wurzel die ersten 2. bis 3. Jahr ihres Wachsthums, wohl beweget und locker gemacht, und das überflüssige Gehölze hinweg geschnitten worden, welches meistens an Seitenästen geschehen soll. Sie schossen gleichfalls in feine Stangen von einem gefällten Baum, so zu allerhand zu gebrauchen.

Wenn sie aufgekommen, arten sie am besten unfortgesetzet, und ist schwerlich ein Baum, der die **Fortsetzung** übler verträgt; angesehen sie bisweilen nach der Fortsetzung 4. bis 5. Jahr nicht das geringste tragen noch wachsen; und wenn ihr demnach Willens seyd, sie fortzusetzen, so rathe ich nicht, daß ihr sie in einer jungen Pflanzschule aufziehet, und sie öfters fortsetzet; sondern daß ihr sie zuerst in eurer Baumschule aufziehet, und sie allda stehen lasset, bis ihr sie hinaus in euren Grund pflanzen könnet; denn sie lassen keine Hauptwurzel sehr niederwärts schiessen, sondern können allezeit mit guten Wurzeln ausgehoben werden, ohne daß man sie also fortsetze, wie in Ansehung dessen, bey andern Bäumen nöthig ist; und bey ihrer Fortsetzung, rathe ich vielmehr, die Seitenäste zu beschneiden, als die Gipfel abzuköpfen. Die beste Zeit, sie fortzusetzen, ist im Novem- Fortsetzung.

ber und Februario. Sie können 20. bis 30. Fuß von einander gepflanzet werden, für Zimmerholz, und 40. Fuß, wenn sie tragen sollen, aber für andern Gebrauch ein gut Theil näher.

Equina Castanea.

Ich will die **Roßkastanie** mit anführen, weil sie leichtlich durch **Senker** vermehret wird, und zu einer guten Standarde wächset, eine feine Blüte träget, und jetzo in Frankreich allenthalben für Alleen und Spaziergänge Mode ist. Sie ist erstlich von Constantinopel nach Wien, von dar nach Frankreich, und gerades Weges von Osten zu unsern Clima gebracht worden, wo sie sehr schnell zu einer grossen Statur gelanget, vornemlich wenn sie in ein fruchtbares Erdreich neben Wasser gepflanzet wird. Ihre Kastanien werden um das Ende des Augusti allhier reif, von welchen sie hervor gebracht werden können, oder auch von Senkern.

Erdreich.

Der Kastanienbaum liebet am meisten eine lockere rothe Ziegelerde, oder ein schwarzes Erdreich, oder feuchten Kies, und pfleget wohl auf Letten, Sand oder einem jeglichen vermengten Erdreich zu wachsen, zumal wenn er von der Kastanie aufgezogen worden, ohne Fortsetzung, und auf ausgesetzten kalten Plätzen, und an den abhängigen Seiten der Berge gegen Norden, in dürren, lüftigen Plätzen, und bisweilen neben Morästen und Wassern, wo das Wasser die Wurzel nicht berühret; wenn es aber solche berühret, ist es beydes dem Holz und der Frucht schädlich: Sie lieben keine andere Düngung, als die ihm ihr eigenes Laub verschaffet, dessen Abfallen allen schädlich ist, was darunter wächset. Sie vertragen die Kälte noch eher als Hitze.

Gebrauch.

Nebst der Eiche wird dem Kastanienholz von den Drechslern und Tischlern am meisten nachgestrebet; und ehe das Tennenholz im Brauch war, sind viele der alten Häuser in Londen davon gebauet worden. Es verschaffet die besten Staketen und Stangen für Pallisaden und Hopfen, gute Rebenpfähler, und giebet unvergleichliche Reifen, zu welchem Gebrauch man in Kent unterschiedliche Wälder hält, alle ganz von Kastanien, neben der Seite des Wassers; deren sie sich treflich zu Nutzen machen, indem sie solche nach Londen schikken. Das Holz ist gleichfalls gut für Mühlen und Wasserwerke; und die Bäume sind ein sehr guter Schutz, wenn sie an die nördliche Seite anderer Bäume und Gewächse gesetzet werden, und für Alleen

und

und Zugänge. Das Holz ist gleichfalls gut für Seulen, Tische, Kästen, Stühle, Sessel, Spahnbetten, Fässer und Weinfässer, welches den Wein bey der völligsten Farbe unter allen andern Holz erhält. Einige sagen, daß wenn das Holz in siedendes Oehl getunket und wohl verpichet würde, pflege es sehr dauerhaft zu werden. Es ist sehr geneigt, inwendig zu verderben, wenn es den Augen am schönsten vorkommet. Die Kohlen sind unvergleichlich für die Schmiede, weil sie leichtlich anzuzünden und leichtlich zu löschen sind; aber die Asche ist nicht gut für Lauge, weil sie das Leinenzeug fleckigt zu machen pfleget.

**Die Frucht** betreffend, ists besser, man schlage sie ein wenig vorher, ehe sie selbst abfallen, herab, weil sie sich desto besser halten, oder ihr müsset sie sonst mit Rauch dörren: aber nicht, wenn ihr sie zur Pflanzung nehmen wollet. Und ob sie wohl hier in Engeland ein Futter für die Schweine sind, so werden sie doch in andern Ländern sehr ästimiret, und würden gewißlich unsern Landesleuten gesunder seyn, und mehr Nahrung geben, als viele Kräuter und Wurzeln, die sie essen. In Italien kochen sie solche mit Speck; und gewißlich sie sind unserm Kraut oder Bohnen vorzuziehen, denn sie verschaffen eine gute starke Speise, und sind sehr nahrhaft, und werden von dem Galeno vor allen andern Nüssen recommendiret; sie kochen solche auch in Wein, und braten sie in heisser Asche, und einige mahlen Mehl daraus, und backen Brodt und Kuchen davon, und die französischen Köche brauchen sie zu gefülltem Fleisch, Pasteten ꝛc. Die beste Manier, sie zum Gebrauch aufzubehalten, ist, daß man sie in Fäßgen an kühle Oerter setzet. Aber einige verwahren sie in einem Rauchloch, andere in dürrem Gerstenstroh, und andere in Sand ꝛc.

## Das 10. Kapittel.

# Von dem Welschen Nußbaum.

*Wallnut.*
Nux juglans s. jovis-glans Welschenußbaum.

Die welsche Nuß ist von unterschiedlichen Arten, als die **grosse**, so eine weiche Schale, und die **kleine**, so eine harte Schale hat. Das Holz ist gleichfalls unterschiedlich; einiges darunter hat eine weissere, und einiges eine schwärzere Ader als das andere; die schwarzädergte trägt die kleinste, härteste Nuß, und das Holz ist weit

weit vorzuziehen. Die beste Sorte davon, ist diejenige, so in Virginien wächset, welche eine Art von einer viereckigten Nuß träget, woher wir solche leichtlich verschaffen können. Diesen kommen die zu Grenoble am nechsten, welche die Cabinetmacher hoch schätzen.

Auferziehung.

Die beste Manier, welsche Nüsse **aufzuziehen**, ist von der **Nuß**, die man wie Bohnen stecket. Sammlet die Nüsse von einem jungen wohlgearteten Baum, der einen völligen grossen Kern träget; und ist am besten, daß man sie vom Baum (wie bey den Kastanien gerathen worden) einige Tage, ehe sie selbsten abfallen, abschlage, und in der Schale lässet, oder ohne dieselbe, bis im Frühling; oder, wenn sie dürre sind, in Sand oder gute Erde verscharren. Ihr könnet sie um das Ende des Februarii stecken, oder im Anfang des März, oder eher; aber wo es seyn kan, stecket sie mit samt der Schale, weiln ihre Bitterkeit ein gutes Verwahrungsmittel für Würmer ist, und wenn ihr Genst klein hacket, und ihn unter die Erde herum streuet, wird es ein guter Schutz wider die Ratten und Mäuse seyn.

Fortpflanzung.

Es ist ein Baum, der die Fortsetzung gar übel verträget, und daher thut er viel besser gut, wenn man ihn stehen lässet, wo er von der Nuß aufgezogen worden; wenn ihr aber Gelegenheit habt, ihn fortzusetzen, lasset eure Bäume nicht über 4. Jahr alt seyn, wenn ihr sie fortsetzet; und wenn sie einmal aus eurem Seminario vorher in eure Baumschule fortgesetzet worden, wird es gut thun; welche erste Fortpflanzung verrichtet werden kan, wenn sie 2. Jahr alt sind. Einige aber sagen, die beste Zeit, sie fortzupflanzen, sey, wenn sie ein Jahr alt wären, da man die Erde und alles mit ausheben müßte, damit man die Wurzeln nicht zerschnitte, deren man schonen sollte, so viel immer möglich sey. Und suchet so genau als möglich, sie auf eben dergleichen Land fortzusetzen, auf welchem sie aufgezogen worden; denn es gehet sehr schwer her, zu machen, daß sie auf einem unterschiedlichen Erdreich wachsen und gerathen. Aber bey ihrer Fortsetzung schneidet bey leibe den Gipfel nicht ab, sondern streifet nur die Seitenäste, wegen des hohlen Markes, welches geneigt ist, das Wasser hinein zu lassen, ein wenig ab, und schonet auch der Wurzeln; die geringste Zerstossung ist ihnen sehr nachtheilig. Ihr könnet gleichfalls, wie ich bey der Eiche vorgeschlagen, einen Ziegelstein darunter legen: zu verursachen, daß sich die Hauptwurzel ausbreite; und können sie gepfropfet

oder

oder inoculiret werden, welches die Grösse ihrer Frucht vermehren wird. Die Zeit, sie fortzusetzen, ist im November und Februario; und die beste Düngung für sie, ist Aschen. Sie sollen zum wenigsten 40. Schuh von einander gepflanzet werden, weil sie beydes ihre Wurzeln und Aeste gerne auszuspreizen pflegen, jedoch wachsen sie auch unter andern Holz, daferne ihr die Seitenäste beschneidet.

Erdreich. Der Welsche Nußbaum liebet meistens ein dürres gesundes fruchtbares Erdreich, zumal wenn es Kreide oder Mergel unten hat, und pflegt auf einem jeglichen dürren Lande zu wachsen, wo sie von der Nuß aufgezogen werden, und wo sie vor der Kälte beschützet sind (wiewohl sie lieber Kälte als extreme Hitze vertragen) und wachsen in Gruben, Thälern, an den Seiten der Landstrassen; auch im kalksteinigten Grunde, wenn er leimigt ist, und auf Bergen, die kreidigt sind; und sie schaden dem Lande so wenig, daß sie in Frankreich solche auf ihre Getreidfelder pflanzen, und halten sie für eine Hülfe für ihr Getreid, indem sie es vor der Kälte beschützeten: So hindern auch die Wurzeln den Pflug nichts, weil sie ein Baum sind, der tief genug wurzelt, wo er ein Erdreich hat, das solches zulässet.

Gebrauch. Der Welsche Nußbaum ist der allernützlichste Baum, der nur kan gepflanzet werden, nicht nur wegen der Schätzbarkeit des Holzes, sondern auch des beständigen Profites, den seine Frucht einbringet; und wo das Holz gemeiner und häufiger wäre, würden wir weit bessere Werkzeuge von allen Arten für unsere Häuser haben, als Sessel, Stühle, Bettstetten, Tafeln, Wagenschott, Cabinetter, Kästgen ꝛc. als was gemeiniglich von Buchsholz gemacht wird, und wäre den Würmern nicht so unterworfen. Sie stehen schön bey Durchgängen, und unvergleichlich neben Heckenzäunen, worinnen, wie ich bedaure, fremde Theile fast allenthalben mehr herrliche Exempel aufweisen können, als unsere eigenen Länder. Jedoch sind viele Edelleute zu loben, welche sich zeithero diese Verbesserung sehr angelegen seyn lassen. Was dieses Holz für einen Universalgebrauch in Frankreich hat, kan man in einer jeglichen Stube beydes der Reichen und Armen sehen. Es wird von denen Schreinern wegen der best colorirten Wagenschotte oder Getäfel vor andern sonderlich hoch geschätzet, wie auch von den Büchsenschäftern für Ladstöcke und Schäfte, und ist unvergleichlich für Kutschen und Kutschenräder. In Neu Enge-

land machen sie Reifen und Bögen daraus, und die Pauckenmacher gebrauchen es zu den Bäuchen oder Rändern der Trommeln, die Cabinetmacher zum Auslegen, insonderheit den Theil um die Wurzeln, wenn er kräußlicht und knotigt ist, welcher öfters sehr theuer verkauft wird; allein ihm eine desto bessere Farbe zu geben, legen die Tischler die Bretter in die Oefen, wenn das Brodt ausgebacken ist, oder legen sie in einen warmen Stall; und wenn sie solches verarbeiten, poliren sie dieselben über und über mit ihrem eigenen Oehl sehr heiß, so werden sie schwarz und glatt; dieweil es aber geneigt ist, einzuschrumpfen, so soll es wohl gezeitiget werden, ehe es verarbeitet wird. Es ist nicht gut für Balken oder Pfosten, seiner Gebrechlichkeit wegen zu gebrauchen: Und über den Gebrauch des Holzes, giebet die Frucht nebst der Schale, wenn sie noch zart und sehr jung ist, ein sehr gutes Präserv, und pflegt auch eingemacht zu werden, wie die Ostindianische Frucht Manguas, und wenn sie reif sind, lassen sie sich sehr wohl essen, geben ein sehr nützliches Oehl für Mahler, und zum Vergulden und Ferniß, Spazierstäbe und andere Arbeit damit zu poliren, welches heiß eingerieben wird. Ein Scheffel Nüsse wird in die 7. Pfund Oehl geben, welches in Frankreich in Lampen, statt Lichter, gebrannt zu werden pfleget; woher wir solche zur Friedenszeit in grosser Menge bekommen, da wir sie doch mit weit besserer Bequemlichkeit zu Hause selber bauen könnten. Das junge Holz soll demjenigen, was daraus gearbeitet wird, die beste Farbe geben. Das alte aber, weil es vester und dichter, ist am besten für Cabinettgen ꝛc. Daß sich die Schale aufthue, leget sie in eine dürre Stube, rühret sie mit einen Besen um; allein waschet sie nicht, sie möchten sonst schimmlicht werden, und diejenigen, so nicht leichtlich heraus kommen aus ihrer Schale, sollen in Haufen gelegt werden, sie gut zu machen, und die übrigen in die Sonne, bis die Schalen dürre sind, sonst verderben die Kerne, allein die beste Weise, sie zu verwahren, ist, sie in einem irdenen oder bleyern Gefäß wohl vermachet in die Erde zu vergraben, damit keine Würmer dazu können, so werden sie sich das ganze Jahr frisch und gut halten. Sie sind sehr gut für Schweine, aber bey uns zu kostbar Futter dazu. Die Schale und Laub selbst, wenn sie in warmes Wasser geweichet, und solches Wasser auf Alleen oder Boselplätze gegossen wird, pflegt die Würmer ohne

Beschä=

Beschädigung des Grases zu tödten; und die grüne Schale, wenn man sie kochet, giebet eine gute Farbe, eine dunkelgelbe Couleur ohne Mixtur davon zu färben; und wenn sie, oder die erst herfürsprossenden rothen Augen und Blätter zu Pulver gemacht werden, können sie an statt Pfeffers, Speise damit zu würzen, oder für Brühen oder Tütschen dienen, und wenn der Kern in die Ritzen eines zerlechzeten Gefässes gestopfet wird, vermachet er sie so gut, als Pech, Wachs oder Leim. Nachdem die Nüsse geschüttelt sind, soll das Laub in Haufen zusammen gekehret, und hinweg geführet werden, weil es wegen seiner Bitterkeit den Erdboden schwächet und den Bäumen schadet.

## Das II. Kapittel.

# Von dem Maulbeerbaum.

*Mulberry.* Morus. Maulbeerbaum.

Der **Maulbeerbaum** ist von zweyerley Arten, der, so **schwarze Beere** träget, den ich, als den bekanntesten unter uns, zuerst anführe; und der, so **weisse Beeren** träget, und ein glatter Laub hat, und ist jenem weit fürzuziehen, wegen seines Nutzens, den er bey Seidenwürmern hat, und daß er bald 14. Tage eher ausschläget, als der schwarze, das Laub auch feiner und zärter für sie ist, wenn sie jung sind, welches zwey grosse Vortheile für sie sind. Sie werden stark in denen Seidenländern gepflanzet, und würden gewißlich keinen geringen Nutzen haben, wenn sie hier eben dazu angewendet würden, weil es ein Baum ist, der in unserm Climate wohl artet, und fast von allen Gärtnern um Londen zu bekommen ist.

Auferziehung.

Herr **Evelin** meldet, daß sie ihn in denen Ländern, wo sie ihn für Seidenwürmer zurichten, durch Absonderung des Saamens von denen Beeren auferzögen, welches, spricht er, sie thun, wenn sie eingesammlet werden, da sie recht reif sind, indem sie solche in ihren Händen zerquetschen und sie aus unterschiedlichen Wassern waschen, so pflege der Saame, welcher sehr klein ist, zu Boden zu sinken, und das Fleisch von der Beere oben zu schwimmen, welches fleißig hinweg genommen, und der Saamen heraus gethan und auf ein leinen Tuch geleget und gedörret werden muß, wozu eine Stunde zulänglich ist. Er ziehet aber die Steckung der reifen Maulbeere vor, welche ein wenig zerquetschet, und in eine reiche schwarze Gartenerde gesäet, und anfänglich, wenn sie gesäet, wohl benetzet, nachgehends

aber nur gar selten gewässert oder begossen werden sollen, bis sie aufgehen. Sie müssen warm gehalten, und fein dünne mit Stroh zugedecket werden, sie vor der Hitze und denen Vögeln zu verwahren. Die Zeit, sie zu säen, ist im April oder May, doch verschieben es einige bis in Julium oder August; und manche säen sie im September, welches ich vor die beste Zeit halte; zu Anfangs haltet sie mässiglich verdecket und rein gejätet; und wenn sie zwey Jahr alt sind, um den October oder Februarium könnet ihr sie sachte ausziehen, und die Wurzeln in Wasser tunken, sie an einen warmen Ort in eurer Baumschule pflanzen, sie 3. Zoll von dem Grunde abschneiden, und sie dreymal hacken oder halb graben, die Unkräuter im April, Junio und August auszurotten. Das andere Jahr säubert sie von überflüßigen Aesten, und sparet den Hauptstamm; und wenn der Frost einigen Theil daran beschädiget, schneidet solchen ab. Diese Art zu pflanzen möchte in heissen Ländern angehen, ich wollte vielmehr erkiesen, sie von Senkern, Legern, von einer andern Pflanze oder Sprößlingen an den Wurzeln eines andern Baumes, aufzuziehen, welche sehr geschwinde bekleiben werden: Die beste Zeit, solches zu thun, ist im Februario, und lasset nicht über zwey Augen aus dem Grunde herfür gucken, welche ihr fleißig wässern müsset, so werden sie in zwey Jahren wohl gewurzelt seyn. D. Beal saget, man könne sie im Frühling auf die schwarzen Maulbeere pfropfen, oder im Julio inoculiren. Die Pfropfreiser sind am besten von einem alten Baum zu nehmen, der gleiche, breite Blätter träget, auf welche, weil sie das Nützlichste am Baum sind, hauptsächlich Acht zu haben ist.

Fortsetzung. Es ist ein Baum, der einigermassen schwer fortzusetzen ist, er müßte denn in ein fruchtbares Erdreich, und weil er noch jung ist, gepflanzet, und wohl gewässert gehalten werden; schneidet den Gipfel nicht ab, wenn ihr ihn fortsetzet, sondern benehmet ihm die Seitenäste, so, daß ihr ihm nur einen kleinen Gipfel stehen lasset. Die beste Zeit, den **weissen Maulbeerbaum** fortzupflanzen, ist im Februario, weil er ein weit zärterer Baum ist, als der schwarze.

Erdreich. Sie lieben ein leichtes, fettes, dürres **Erdreich**, welches, so es wohl mit Aschen oder Pferdemist gedünget ist, wird es desto besser seyn. Wenn sie in der Sonnen und in der Luft liegen, arten sie desto besser.

Die

Die beste Zeit, solche fortzusetzen, ist, wenn sie ohngefehr fünf Jahr sind, im September und October, bey welcher Arbeit ihr die Beschneidung der Wurzeln unterwegen lassen möget; und traget grosse Sorge, sie zu erhalten, wenn sie heraus sind, und wenn ihr einen von den Aesten dürr oder vom Frost beschädiget findet, so schneidet ihn ab; und wo die Aeste zu dick wachsen, wird es nützlich seyn, sie die ersten zwey Jahre, nachdem sie fortgesetzet sind, ein wenig zu verdünnen, und gleichfalls die Erde ein wenig zu graben und aufzulockern, um ihre Wurzeln herum, so verbessert es sie treflich. Unter den zwey Gattungen der Maulbeerbäume, ist der weisse der feinste; er wird also genennet, weil die Frucht von einer bleichern Farbe, süsser und kleiner ist, als die schwarze; die Rinde ist gleichfalls weisser, und das Laub von einer mehlichten, lichtgrünen Farbe. Es ist ein sehr schöner Baum für Alleen und Avenues, und giebet einem Seidenlande eine feine Zierde, da sie solche in Alleen oder regulären Wäldern um ihre Felder pflanzen.

Das Holz pflegt so lange im Wasser zu dauern, als die dichteste und härteste Eiche, und die Rinde giebet guten Bast. Es lässet keine Raupen oder Würmer an sich anschmäuchen und nisten, sowohl weil es wächset, als wenn es abgehauen, ausgenommen den **Seidenwurm** allein. Die vornehmste Schätzbarkeit am Baum, ist das **Laub** für die Seidenwürmer, zu welchem Gebrauch sie für grosse Summen an Mann gebracht werden: Massen einzelne Bäume dem Besitzer bisweilen 20. Schillinge per Annum einbringen, und dem Eigenthumsherrn der Würmer 6. bis 7. Pfund Seide, welche sie gemeiniglich binnen 5. oder 6. Wochen für eben so viel Pfunde verkaufen; über dieses ist das Laub gut für Kühe, Schaafe und anderes Vieh, insonderheit junge Schweine, wenn es mit ein wenig Kleyen gekochet wird, und die Frucht ist sehr gut für Federvieh. Gebrauch.

**Das Laub**, so am besten für Seidenwürmer ist, wird von Bäumen gesammlet, die einen 7. oder 8. jährigen Wuchs haben. Denn wenn man es von jungen Bäumen nimmet, pflegen die Seidenwürmer davon zu zerbörsten; dieses thut gleicher gestalt das Laub von Bäumen, so in einem allzuwässerigen Erdreich gepflanzet sind, und die, so siech und gelb sind. Die Blätter sollen abgeschnitten werden, daß sie auf ein untergebreitetes Tuch fallen, nicht aber mit

der Hand abgerissen, obwohlen dieses besser ist, als sie abzustreifen, als welches die Aeste abreibet und die Blätter zerstössет. Sammlet sie so trocken als möglich. Wo ihr euch aber genöthiget sehet, sie in nassem Wetter einzusammlen, thut das Laub in ein Paar Tücher, die wohl neben Feuer getrocknet sind, und schüttelt es auf und nieder, bis die Nässe in das Tuch gekrochen, darnach breitet es auf ein ander trocken Tuch. Das Laub von den Gipfeln und das älteste soll zuletzt eingesammlet werden, als welches sich am besten schicket, die Würmer gegen ihre Spinnezeit zu speisen.

## Das 12. Kapittel.

# Vom Sperberbaum.

## (Speyerling, Sporäpfel, Sorbäpfel, Sporbirn, Malzerassen.)

*Service-Tree.* Sorbus. Sperberbaum.

Der **Sperberbaum**, spricht Herr **Evelin**, ist von vier Arten, aber die, so wir in Engeland haben, sind wenig von einander unterschieden, ausser nur daß einige eine grössere Beere träget, als die andern.

Wie sie aufzuziehen.

Sie können entweder durch **Senker** oder von den **Beeren** aufgezogen werden, welche, wenn sie reif sind, das ist, teig, könnet ihr das Fleisch essen oder abschaben, und den Saamen in euer Seminarium säen, welches am besten zu thun ist, so bald als ihr ihn von dem Fleisch abgesondert habt, oder wenn ihr Willens seyd, ihn länger zu halten, könnet ihr ihn bis nach Weihnachten in dürrem Sand verwahren, und von dem Seminario in eure Baumschule, und von dar weiter fortsetzen, nachdem ihr Gelegenheit sehet; weil man sie aber öfters in Wäldern antrifft, und es ein Baum ist, der sich wohl fortpflanzen lässet, müsset ihr euch auf solche Art damit versehen. Sie können gleichfalls auf ihre eigene Gattung, zu herrlicher Verbesserung ihrer Frucht, entweder gepfropfet oder inoculiret werden.

Erdreich.

Sie lieben einen fruchtbaren Leimen, oder die rothe Ziegelerde, wo es mehr naß als trocken ist, in dürrem Grunde tragen sie niemals recht, wiewohl sie fast auf einem jeglichen Erdreich wachsen, wenn sie von den Saamen aufgezogen worden.

Sie

Sie können von einer jeglichen Grösse fortgepflanzet werden, weil es ein Baum ist, der die Fortsetzung wohl verträget. Wenn ihr ihn köpfet, pflegt die Wunde alsbald zu heilen. Wie sie fortzusetzen.

Das Holz ist nützlich für die Tischler, Kupferstecher zu Holzschnitten, Armbogen, Rollen, Schrauben, Mühlen, Spinteln, Ladestöcken, weil es eine sehr veste Ader hat, und ist sehr dauerhaft, wenn es mit wohlgesottenen Leinöhl gerieben wird, und kan zugerichtet werden, daß es wie Eibenholz aussiehet, und wie Indianisch Holz. Es wird auch zum Bauen gebrauchet, indem es Balken von überaus guter Beschaffenheit giebet, und der Schatten ist wunderschön in Alleen. Sie sind frühzeitige Vorboten des Frühlings, und bekommen im härtesten Winter schon Knospen. Gebrauch.

## Das 13. Kapittel.

## Von dem Ahornbaum. (Waldeschern.)

*Maple.* Acer. Ahorn. Waldeschern

Dem Ahorn schreibet Herr Evelin unterschiedliche Arten zu, und recommendiret die deutsche Luft, und den Ahorn von Virginien am meisten; in den Arten, die wir in Engeland haben, kan ich keinen gar grossen Unterscheid antreffen. Diejenigen, so wir unten herum behauen halten, daß sie Standarden werden, haben eine saubere klare Ader, und die, so geköpfet werden, wachsen desto mehr knorrigt und voller Höcker, weil es ein Baum ist, der geneigt ist, Seitenäste herfür zu bringen, welche ihn mit Knorren und Wimmern erfüllen. Allein es ist schädlich, wenn man ihn hoch wachsen lässet, wo einiges Holz oder Bäume darunter stehet, wegen eines klebrigten Thaues, der auf den Blättern haftet. Wenn nun solcher durch den Regen abgewaschen wird, leimet er die Knospen zusammen, an allen Bäumen oder Büschen, so darunter wachsen, und verderbet sie also; und derohalben sind sie nicht geschickt, in Zäunen oder unter Holz zu wachsen.

Er wird herfür gebracht und entspringet selbsten von dem **Saamen, Legern** und von den **Wurzeln** alter Bäume, gleich dem Ulmbaum, und durch Schosser am Stamm, welches machet, daß sie so häufig sind. Der Saamen pfleget, gleich der Eschern ihren, bis das nechste Jahr zu liegen, ehe er aufgehet, und können demnach auf eben dieselbe Weise tractiret werden. Auferziehung.

Sie

Fortsetzung. Sie können fast von einer jeglichen Grösse fortgepflanzet und leichtlich fortgesetzet werden, darum, daß sie keine Hauptwurzeln niederwärts schiessen lassen, wie viele andere Bäume. Die beste Zeit, sie fortzusetzen, ist im October und Februario.

Sie wachsen am liebsten auf einem gesunden dürren Erdreich, vornemlich auf Hügeln und Bergen, worinnen ihre Wurzeln gerne fortlaufen, und wachsen viel besser auf Bergen als Gründen, doch verschmähen sie kein Erdreich.

Gebrauch. Das Holz ist sehr nützlich für Drechsler, für Schüsseln, Schalen, Kästgen, Teller ꝛc. und wenn es glatt und ohne Knorren ist, giebt es ein unvergleichlich Brett, und seiner Leichtigkeit wegen wird es öfters zu Musicalischen Instrumenten gebrauchet, von den Geigenmachern, unter den Namen Holz d'Aier; aber das, so am meisten voller Knorren und Höcker ist, wird am höchsten geschätzet, weil die Cabinetmacher viel darauf halten, und es theuer bezahlen.

## Das 14. Kapittel.

# Von Adamsfeigen oder Maulbeerfeigen.

*Sycamore.* Sycamorus. Adamsfeigen

Herr Evelin spricht, der **Adamsfeigenbaum** oder Sycamorus, wäre unser grosser Ahornbaum (Acer majus) eine von den Gattungen des Maple oder Maßholders. Er ziehet die deutschen Adamsfeigen unsern weit vor. Er ist von schnellem Wachsthum, und wo ein alter Baum neben aufgegrabenen Grunde stehet, wird er euch leichtlich mit Pflanzen gnug versorgen, daß ihr sie hinsetzen könnet, wo ihr wollet.

Herfürbringung. Er wird herfür gebracht von den **Kernen**, so bald sie reif sind, welche den ersten Frühling aufgehen; und weil er mit einem grossen Laub versehen ist, können ihn die Unkräuter nicht leichtlich ersticken. Auch können junge von Sprößlingen aus der Wurzel und von Legern oder Senkern genommen werden. Man gehet damit um, wie mit andern Bäumen in der Pflanzschule, und können, wenn sie groß genug sind, für Alleen und dergleichen gepflanzet werden.

Fortsetzung. Man kan sie von einer jeglichen Grösse fortpflanzen, welches sie gar wohl vertragen; und ihr möget in ihrer Fortsetzung sie entweder köpfen oder nur die Seitenäste hinweg nehmen, welches jenen vorzuziehen ist, wenn sie nicht zu schlank und zu gerade wachsen.

Sie

Sie lieben am meisten ein dürres, lockeres Erdreich, worinnen sie sehr wohl arten. Jedoch werden sie fast auf einer jeglichen Art Landes wachsen, und können hingepflanzet werden, wo andere Bäume nicht gut thun wollen. Allein sie werden nicht für so fein gehalten, zu Alleen neben hübschen Gärten, wegen ihres abfallenden Laubes, welches dieselbigen unsauber machet; und es ist ein Baum, der seine Blätter unter allen Bäumen am ersten verliehret, welches ihn weder nützlich noch zierlich für Wandelplätze machet; über dieses pfleget ein Honigthau an seinen Blättern zu hangen, welcher Insecten zeuget; aber beydes, ihr Thau und Blüthen, sind sehr vortheilhaft für Bienen. Herr **Cook** recommendiret ihn sehr zu Gehegen und geringen Holz, weil ihm das Wild und die Thiere nichts zu thun pflegen; und deswegen, weil er grosse Schosser aus alten Stökken herfür brächte. Erdreich.

Das Holz hat unvergleichlichen Nutzen für die Drechsler zu Tellern, Schüsseln ꝛc. auch für Karren, Wagen und Pflugholz, weil es leicht und zach ist, und der Eschern nicht viel nachgiebet. Gebrauch.

## Das 15. Kapittel.

# Von dem grossen Ahorn.

*Horn-Beam.* Betulus s. Carpinus. Ahorn.

Dieser Ahorn ist nur von einer Art, und wird in fremden Theilen höher als bey uns geschätzet, seines Schattens und seiner schönen grünen Blätter wegen, weil sie die feinste und annehmlichste grüne Farbe haben, und ein Baum sind, an dem seine Blätter am längsten hangen bleiben; er ist der erste mit im Ausschlagen, und einer von den letzten, so das Laub abfallen lassen, massen das alte Laub selten fället, bis es das junge fortschiebet.

Sie können von dem Saamen herfür gebracht werden, welcher im August reif wird, und im October gesäet werden soll. Er pflegt in der Erden zu liegen, bis der nechste Frühling kömmet, nemlich zwölf Monate hernach, und wenn er aufgehet, soll er fleißig beschattet und gejätet werden: Aber die beste Weise, ihn herfür zu bringen, ist durch Senker von einer andern Pflanze, oder durch Setzlinge, welche man sich leichtlich in Wäldern hohlen kan, und von andern Orten, wo sie wachsen, weil sie geneigt sind, viel Schößlinge unten am Stamm zu haben. Herfürbringung.

Erdreich. Sie wachsen am liebsten auf kalten Bergen, in steifen Letten, und in unfruchtbaren nassen Plätzen, in Wäldern, weil es wenig Erdreich giebt, das sie nicht annehmen wollten, ausser etwa ein sehr dürres und hitziges, weil es ein Baum ist, der am besten im Schatten und unter andern Bäumen wächset.

Fortsetzung. Die gemeine Weise, ihn fortzusetzen, ist, wie man den Mehlbaum oder wilden Eschernbaum (ornum) fortsetzet, wenn er so groß als ein Finger ist, und schneidet ihn 2. bis 3. Zoll über dem Grunde ab; aber sie können gepflanzet werden, wenn sie 10. bis 12. Jahr gewachsen, für Standarden, wie andere Bäume.

Gebrauch. Das Holz ist nützlich für Zähne an Mühlrädern, und andern dergleichen Sachen (worinnen es alles andere übertrifft) und zu Jochen, Schlägelstielen, Handhaben, Stöcken, Schusterleisten, und zu Drechslergebrauch. Es ist sehr zähe und weiß, und ist gut Feuerholz, zu welchem Gebrauch man es oft schneiden muß. Wenn die Aeste zu groß sind, schwächen sie gemeiniglich den Stamm, und verursachen oft, daß er hohl wird und faulet. Er wächset unter allem harten Holz am schnellsten, und verwahret sich selbsten am besten, daß ihn die Thiere nicht abbeissen können; und in Ansehung dessen, ist er in Forsten, Wäldern und Gehegen gemeiner, als ander Holz, wo sich das Erdreich für seine Natur schicket. Er verträget das Beschneiden unter allem Holz am besten, und machet die dicksten Heckenzäune, und die schattigsten Alleen. Er wächset am dicksten und voller Aeste am Boden, daß er an sich selber eine Mauer zu seyn scheinet. In Ansehung dessen, sind die feinsten Grotten in Italien und die Alleen und schattigten Plätze zu Versailles von dieser Art Bäumen, welche sie 15. bis 20. Fuß hoch wachsen lassen, beschneiden sie mit einer Sense (Schnittmesser) so an eine gerade Handhabe angemachet ist, welches zu dieser Arbeit viel eher angehet, als die Scheere.

## Das 16. Kapittel.

## Von dem Lindenbaum.

*Lime - Tree.* Tilia. Linde.

Herr Evelin rechnet zwey Arten Linden, nemlich die breitblättrigte Linde, so aus Flandern kömmet, welche ein sehr schnellwachsender Baum ist, und ein feines breites Laub träget, nur daß

daß es bald abfället; und die **wilde Art**, welche von Natur an vielen Orten in Engeland wächset, und ein kleiner Laub träget, als jene, wie er saget; weswegen ich auf die Gedanken gerathe, er meynet den Baum, den sie den Pry-Tree nennen, welcher am häufigsten in Essex wächset, mehr als an einigem Orte, das ich gesehen habe. Das Holz davon ist so gut, wo nicht besser, als das von der rechten Linde, und die Rinde wird sehr allda gebrauchet, daß man Stricke von Bast daraus machet, die viel wohlfeiler sind, als hänfene Stricke und Seile, und nicht so geschwind faulen. Allein zur Fortpflanzung für Alleen und dergleichen, kan ich ihn nicht recommendiren; **erstlich**, weil er von weit längsamern Wachsthums ist, als die Linden aus Flandern, und **vor das andere**, weil er ein Holz von so übeln Geruch hat, daß, wenn ihr ein Stückgen davon zerbrechet, ihr es nicht wohl zu eurer Nasen halten könnet; es giebet einen garstigen Gestank, wenn mans verbrennet: Welches ich deßwegen gedenke, weil es das beste Merkzeichen ist, die rechte Linde von dieser wilden Art zu unterscheiden, als die keinen solchen Geruch hat.

Sie können durch den **Saamen** herfür gebracht werden, welcher nicht alle Jahr bey uns reif wird; wenn er aber reif ist, könnet ihr es daraus erkennen, wenn er dick und völlig unter der Schale aussiehet, und das übrige weiß, wenn es entzwey geschnitten wird; hingegen, wenn das Jahr nicht recht für sie, wird nichts in der Schale seyn, als eine leichte Substanz, oder solche nichts, als einige kleine magere Saamen in sich haben. Der Saamen ist reif im October, denselben sammlet an einem dürren Tag ein, und nachdem ihr solchen eine Woche lang in einen offenen Ort geleget habt, daß er dörret, thut ihn in einen Haufen Sand, der mittelmäßig feucht ist, und also haltet ihn, bis um das Mittel des Februarii, und säet ihn unter eine Mauer oder andern Schutz, der ihn vor den Nord- und Nordwestwinden verwahren möge; und wenn der Frühling und Sommer dürr ist, haltet ihn mittelmäßig feucht, und stecket einige Aeste darüber, ihn zu beschatten. Haltet ihn rein vom Unkraut, und lasset ihn allda zwey Sommer stehen, und alsdenn pflanzet ihn fort in eure Baumschule, und verfahret damit, wie bey den andern Bäumen gezeiget worden. Herfürbringung.

Aber die gemeine Weise ihn herfür zu bringen, ist durch Senker von einer Mutterpflanze, oder wenn man solche Sprößlinge leget, so von der Wurzel entspringen. Weil es ein Baum ist, der gerne Sprößlinge herfür bringet, ist es am besten, ihn bey Zeiten zu legen, (als um den September oder October) so wird er das nechste Jahr geschickt seyn, in eure Baumschule gepflanzt zu werden; massen es ein Baum ist, der wohl einwurzelt, und wird sehr leichtlich auf dieselbige Weise herfür gebracht, wie bey den Ulmen gezeiget worden.

Sie wachsen fast in einem jeglichen Erdreich, sie lieben aber eine frische, fette, fruchtbare trockene Erde am meisten, und wachsen gut in leimigten Grunde, der mehr stark als locker ist. Aber im ersten Jahr der Pflanzung, wenn ein etwas dürrer Frühling ist, sollen sie wohl gewässert werden. Es ist ein Baum, der allenthalben in Städten und Flecken unter dem Rauch der Häuser wächset, welcher andere Bäume ersticket, und derohalben ist es ein Baum, der sehr bequem zu pflanzen ist, wie ihn die Holländer statt Alleen mitten in ihre Strassen, und um und um um ihre Mauern herum pflanzen: So, daß einige ihrer Städte von ferne mehr aus Alleen als Häusern zu bestehen scheinen.

Fortsetzung. Ihr könnet, wenn ihr Gelegenheit habt, solche sehr groß fortsetzen, so dick als euer Bein. Aber wenn sie 2. Zoll im Diameter, und 8. bis 10. Schuh hoch sind, ist es die beste Grösse. Wenn sie aber vorhero niemals fortgepflanzet worden, ists besser, sie fortzusetzen, weil sie noch klein sind. Er verträget das Fortsetzen wohl, zumal, wenn er ein bis zweymal in der Baumschule fortgesetzet worden, ehe ihr ihn in Alleen oder Zäune pflanzet.

Er ist ein Baum, der das Beschneiden liebet, und heilet die Wunde so bald, als einiger. Er ist von Natur geneigt, hoch und gerade zu wachsen; und wenn er demnach in eurer Baumschule sehr in die Höhe schiesset, lasset einige Seitenäste stehen, die den Saft zurücke ziehen, sonst, wenn er zu stark hinauf in den Gipfel gezogen wird, machet es den Gipfel grösser, als ihn der Stamm ertragen kan, daß hernach vielmals in starkem Winde der Gipfel umbricht. Daher, wenn ihr ihn für Alleen in Zäune pflanzet, allezeit eine bescheidentliche Verdünnung der Aeste nöthig ist, daß der Wind hindurch könne. Denn weil er ein grosses Laub und ein leichtes Holz

hat,

hat, ist der Wind sehr geneigt, ihn zu beschädigen. Wenn ihr sie für Alleen pflanzen wollet, setzet sie 20. bis 30. Fuß von einander.

Es ist ein nobler Baum für Alleen und Avenüen, wirft einen grossen Schatten, und wächset von einer feinen Figur zu diesem Gebrauch, und hat eine anmuthige grüne Farbe. Das Holz schicket sich zu allem Gebrauch, wozu sich das Weidenholz schicket, und ist jenem noch vorzuziehen, beydes an Stärke und Leichtigkeit, weil es von einer feinen weissen Farbe ist, und sich wohl verarbeiten lässet, ohne daß es zu zersplittern pfleget, und wird von denen Bildhauern zu denen Bildern, womit die Schiffe gezieret werden, sehr genommen; wozu, wenn es groß ist, man es so theuer anwenden kan, als die meisten andern Arten des Holzes. Es wird gleichfalls von denen Architectis und Baumeistern für Modelle, wodurch sie Gebäude entwerfen, und zu kleinen Statuen und Figuren gebrauchet, und die Kohle wird zum Schiespulver für noch besser gehalten, als die von der Erle selbst. Gebrauch.

## Das 17. Kapittel.

# Von dem Mehlbaum oder grossen wilden Bergeschernbaum.

*Quick-Beam. Sorbus sylvestris, s. fraxinus bubula. Mehlbaum.*

Der **Mehlbaum oder wilde Eschernbaum**, bey einigen die **Irische Esche** genannt, ist eine Art von einer wilden Eschern, weil er beydes eine Rinde und ein Laub hat, das der Esche gleichet, nur daß das Laub an den Ecken zänkigt ist, und in Vergleichung seiner Grösse, einiger massen kleiner und länger, und träget an statt Saamens, **rothe Beere**, welche ihm sehr schön stehen, deme **Blüten** von einem angenehmen Geruche vorher gehen.

Sie werden am besten von der Beere herfür gebracht, welche im October reif sind, da die beste Zeit, sie zu säen ist. Sie müssen nur feuchte zugedecket werden, ein Zoll tief, ist tief genug, sie zu stecken. Ob sie das erste Jahr gleich aufgehen, oder im Grunde liegen, wie die Eschern, bis den folgenden Frühling, dahinter habe noch nicht kommen können. Herfürbringung.

Sie wachsen am liebsten auf Bergen und Wäldern, und in einem jeglichen dürren Grunde, und sind gemeiner in denen nördlichen als südlichen Theilen von Engeland, als auf den kältesten und rauhe- Erdreich.

sten Blössen der spitzigsten Berge in Derbyshire, wo sie ohne Beschützung auf dürrem steinigten Lande arten, welches mich glaubend machet, daß es ein sehr harter Baum seyn müsse, und der würdig ist, fortgepflanzet zu werden.

Fortsetzung.

Ich glaube, man kan bey ihrer Fortsetzung damit umgehen, wie mit der Eschern. Ob sie zu derselben Statur und Höhe gelangen, kan ich nicht versichern, weil ich nie keinen gesehen, als auf den spizigen unfruchtbaren Bergen. Herr **Evelin** saget, sie pflanzten ihn in Wales allenthalben auf die Kirchhöfe.

Gebrauch.

Es ist ein sehr zähes Holz, und eitel Herz und Saft, ist gut für die Wagner, und alle Arten des Geräthes, so ein Hauswirth brauchet. Wenn es groß ist, giebt es gute Bretter und Zimmerholz.

Herr **Evelin** saget, es würde gerühmet von unsern Pfeilmachern, daß es nebst dem Ebenholz das beste für Bogen sey. Daß die Beeren, wenn sie von selbsten fermentiret wären, und wohl verwahret worden, einen unvergleichlichen Trank wider die Milzsucht, Scorbut und Schorbock abgeben; und daß, wenn man Bier davon braue, würde es ein incomporabler Trunk, welches, wie er meldet, in Wales sehr im Brauch ist.

## Das 18. Kapittel.

# Von der Birke.

*Birch.* Betula. Birkenbaum.

**Der Birkenbaum** ist sehr gemein, und bedarf keiner Beschreibung, weil er fast in allen Theilen Engelandes gefunden wird.

Herfürbringung.

Er vermehret sich gemeiniglich von der **Wurzel** und jungen **Schößlingen**, ob er schon Saamen träget, den er im Frühling fallen lässet. Allein ob ihn der Saamen möchte herfür bringen, habe ich noch nicht gehöret, daß es jemand versuchet hätte.

Erdreich.

Er liebet meistens ein dürres unfruchtbares Erdreich, wo sonst schwerlich etwas anders wachsen will, und pflegt auf einer jeglichen Art Landes zu arten, es mag naß, dürr, sandigt, kiesigt, felsigt oder sumpfigt seyn, ja, das unfruchtbarste heidigte Land, das schwerlich ein Grasgen träget.

Fortsetzung.

Die beste Manier, ihn **fortzusetzen**, ist, diejenigen Schosser am Stamm fortzusetzen, die mit Wurzeln versehen sind, dieselben schnei-

schneidet 3. bis 4. Zoll lang ab, und pflanzet sie wie den Mehlbaum, so werden viele junge Schosser von demselben herfür kommen, die ihr könnet lassen groß wachsen für Brennholz, oder sie zu einen Stamm bringen, welches ihn in wenig Jahr für den Drechsler geschickt machen wird.

Obwohl Birkenholz das schlimmste Bauholz ist, so hat es doch auch mancherley Gebrauch, als zu Joche für Ochsen, zu Reifen, Schrauben, Reißholz, Besen, böse Kinder und Soldaten fromm zu machen ꝛc. und für Schüsseln, Becher, Kochlöffel und ander Hausgeräth; insonderheit die Wurzeln, woraus sie in Rußia sehr feine Becher und Schüsseln machen, die sehr zähe sind, und nicht leichtlich zerspringen; decken ihre Häuser mit der Rinde, woraus die Indianer in denen nördlichen Theilen von America, wie **F. Heneppen** berichtet, Nachen oder Kähne machen, die sehr schnell und groß wären; und aus unterschiedlichen andern Theilen des Baumes, machet man feine Körbe, Schachteln ꝛc. Es ist gutes Brennholz, und giebet sehr gute Holzkohlen, und einige sagen, die Rinde werde das Leder besser und geschwinder lohfarb gerben, als die eichen Rinde. Von dem Birkensaft oder Birkenwein, der davon genommen wird, den ich bis zu einem andern Ort verspahren will, allhier nichts zu gedenken. Gebrauch.

## Das 19. Kapittel.

# Von der Hasselstaude.

*Hazel.* Corylus. Hasselstaude.

Die Hasselstaude ist von allerhand Gattung, und differiret beydes an Laub und Nüssen, auch unter den wilden Arten, ohne die viellerley Sorten der **Lamberdischen Nüsse**, und der **Spanischen Art**, deren Frucht anhero durch Fortsetzung und Pfropfung überaus verbessert worden.

*Filiberd.* Avelana pumila hortulana. Zahme Nuß.

Die Hasselstaude wird am besten aus den **Nüssen** herfür gebracht, die man wie Eckern in eine brave tiefe Furche säen muß. Die beste Zeit, solches zu thun, ist im Februario, weil sie die Würmer sehr begierig zu fressen pflegen. Der Frost thut ihnen viel Schaden; bis dieser fürüber ist, sollen sie in ihrem Laub oder im Sande feucht gehalten, und wohl in Acht genommen werden, daß sie nicht ver- Herfürbringung.

vermodern. Sie können gleichfalls durch Leger und junge Sprößlinge von ihren eigenen Wurzeln, die sie in grosser Menge herfür zu bringen pflegen, vermehret werden.

Erdreich. Sie wachsen auf einem jeglichen kalten, dürren, unfruchtbarem Erdreich, das entweder sandigt, kiesigt oder kreidigt ist, wie auch auf Felsen und Bergen. Sie arten aber am besten auf feuchtem Grunde, an den Seiten der Berge und Hügel; und die Lambertsnuß liebet eine fette schwarze Erde.

Fortsetzung. Sie werden gemeiniglich klein fortgepflanzet, und werden selten fortgesetzet, als Wälder damit anzufüllen, oder Zäune damit zu verdicken, da man sie 6. bis 7. Zoll lang schneidet.

Gebrauch. Sie werden für Reifen, Stangen, Sparren, Handhaben oder Stielen an Rechen, Angelruthen, Reißholz, Schaafhürden ꝛc. gebrauchet: Und Herr **Evelin** saget, daß die Spähne davon das beste Holz zu Läuterung des Weins wären.

## Das 20. Kapittel.

# Von dem Pappelbaum und der Aspe und Abel.

*Poplar, Aspen and Abell.* Populus alba, Lybica & alba foliis majoribus. Pappelbaum und Aspe und Abel.

Diese drey Sorten sind fast einerley Art; nur werden dreyerley Gattungen des **Pappelbaums** gerechnet; **der weisse Pappelbaum**, welcher am gemeinsten unter uns ist, und der **Wasserpappel**, dessen Blätter eine bleichgrüne Farbe haben, die einiger massen gleich dem andern formiret, unten aber nicht so weiß sind, und der **schwarze Pappel.**

**Die Aspe** oder der **Aspenbaum** hat Laub, fast wie der Pappelbaum, nur daß es viel kleiner und nicht so weiß ist.

**Die Abel oder Zitteraspe** ist eine Art der weissen Pappeln, nur viel feiner, träget ein grösser Laub, und machet einen viel grössern Schoß, weil sie weit schneller wächset. Die beste Sorte davon kömmet von Holland und Flandern.

Auferziehung. Sie können durch **Senker oder Sprößlinge**, so man von der Wurzel nimmet, als die sie stark herfür bringet, aufgezogen werden, vornemlich wenn sie beschnitten oder abgehauen werden, zum Nachtheil des Landes, worauf sie wachsen, zumal wenn es einiger massen

gut

gut ist, dergestalt, daß ein kleiner Platz, wo sie wachsen, der eingeschossen ist, euch mit Setzlingen genug versehen wird; wiewohl ich dafür halte, diejenigen, so durch Leger von einer Mutterpflanze herfür gebracht werden, geben die besten Bäume.

Erdreich. Sie pflegen auf jedem Lande zu wachsen, auf nassen und dürren, arten aber am besten auf fruchtbarem nassen Erdreich, insonderheit der Wasserpappel. Er wird vor einen derer am schnellsten wachsenden Bäumen gehalten; absonderlich die Abel, welche eine von den besten Bäumen ist, dahin zu pflanzen, wo ihr geschwinde einen Schutz und Allee zu haben wünschet. Sie bringen vielmals Schosser von 18. bis 20. Schuh lang in einem Jahr herfür, und alle Arten der Bäume und Sträucher pflegen unter ihrem Schatten zu arten.

Fortsetzung. Es ist ein Baum, der das Fortsetzen wohl verträget, und kan klein hinaus gepflanzet werden, wie der Mehlbaum, indem man sie 2. bis 3. Zoll über den Grund abschneidet; und müßt ihr sie reingejetet halten, und die allzustark wachsenden Schößlinge 2. bis 3. Jahr lang wohl beschneiden. Er pfleget eine schöne Standarde zu machen; oder ihr könnet sie fortsetzen, wenn sie schon ziemlich groß sind, indem ihr ihnen die Gipfel abköpfet, wovon sie sich bald wieder erhohlen, und neue herfür bringen werden, und setzet sie 10. bis 20. Fuß von einander. Allein es ist ein Baum, der zu keinem grossen Alter gelanget.

Gebrauch. Das Holz ist gut für alle Arten des Gefässes, so aus weissen Holz gemachet wird, als Milchgelten, Becher und andere Drechslerwaare, Blasbälge, Schiffpumpen, Absätze, Leisten, Wägen, Hopfenstangen ꝛc. und giebet gut Bauholz ab, wo es trocken lieget, und sehr gute Bretter, und dienet zu Brennholz, weil man es in grosser Menge aufziehet, wo der Wald rar ist: Zu Beschneidung der Aeste desselben, ist die beste Zeit im Januario.

## Das 21. Kapittel.

# Von dem Erlenbaum.

*Alder*, Alnus. Erle.

Man rechnet hauptsächlich zwey Geschlechter der **Erlen**; die gemeine Sorte, die nur nassen Grund affectiret, und die schwarze, die besser auf dürrem Lande artet.

Auferzie-hung. Die Erle wird durch **Brügel** fortgepflanzet, und einige sagen, sie könnte aus dem Saamen herfür gebracht werden; allein **grosse Wurzeln oder kleine Schosser**, die sie häufig herfür bringen, sind am besten, sie aufzuziehen.

Erdreich. Sie lieben meistens nasse sumpfigte Plätze, wo sonst nichts wachsen will, und sind eine grosse Verbesserung solchen Landes, und pflegen an den Seiten der Flüsse und Quellen zu wachsen.

Fortsetzung. Die beste Weise, sie fortzusetzen, ist, die Schosser zu transplantiren, welche ihr bis auf einen Ast beschneiden müsset; und nachdem sie Wurzel gewonnen haben, möget ihr sie innerhalb 3. bis 4. Zoll von dem Grund abschneiden, so wird es verursachen, daß sie dicke wachsen, und ihre Wurzeln und jungen Sprößlinge vermehren. Oder ihr könnet die Wurzel fortsetzen, welche sich in Aeste ausbreiten wird; und wenn ihr sie von Brügeln aufziehet, weichet ein Ende davon eine Weile vorher in Wasser, ehe ihr sie pflanzet: Machet Löcher für sie, und zwinget sie nicht mit Gewalt in die Erde hinein, weil ihr sonst die Rinde abstreifet. Die beste Zeit, solches zu thun, ist im Februario: Und weil sie an nasse Oerter oder neben Quellen gepflanzt zu werden pflegen, wird es rathsam seyn, sie tief zu pflanzen, damit die Ströhme die Wurzeln nicht auswaschen, und sie unbeweglich für der Heftigkeit der Winde verwahret werden mögen. Wenn ihr Gelegenheit habt, sie zu beschneiden, lasset es im Februario geschehen, welches die beste Zeit für alle Wasser- oder weiche Bäume ist, weil sie die Nässe des Winters alsdann nicht so lange trifft.

Gebrauch. Es ist unvergleichlich Holz für Wasserwerke, wo es continuirlich bedecket liegen kan. Es wird so hart als Stein werden. Die Kohlen sind gut zum Schießpulver, und das Holz für Pfeiler, Pumpen, Hopfenstangen, Wasserröhren, Schleussen, Rinnen, Räder ꝛc. und wird sehr gesuchet von den Drechslern. Der Rinde wird von den Gerbern und Färbern sehr nachgestrebet, und wenn sie nebst der Frucht vermischet, oder mit ein wenig rostigem Eisen in Wasser maceriret wird, giebet sie eine schwarze Farbe, und kan an statt Dinte gebrauchet werden. Wenn man Bündel daraus machet, und solche auf Kieselsteine, und Stücke Ziegel, und ander solches zusammen geraffeltes Zeug, das man in Wasserleitungen gelegen hat, und folglich Erde darauf wirfet, pflegt es eine lange Zeit zu dauern.

## Das 22. Kapittel.

# Von der Weide, Wasserweide, rundblättrigten Weide und Zwergweide.

*Withy, Sallow, Ozier, and Willow.* Salix, Salix aquatica, Salix caprea rotunda folia & Salix humilis. Die Weiden.

Weil deren unterschiedliche Sorten sind, so will ich nicht eine jede Gattung derselben besonders specificiren: Massen sie alle auf einerley Weise fortgepflanzet werden können, und einerley Erdreich lieben, insonderheit die **gemeine Weide, Wasserweide, rundblättrigte Ziegenweide und Zwergweide.**

Herfürbringung.

Sie können aufgezogen werden, indem man **Schnittlinge** in den Grund leget, oder **grosse Brügel** von 8. bis 10. Schuh lang, wo sie in Gefahr stehen, vom Vieh beleidiget zu werden, weil sie durch ihre Höhe desto besser für selbigen beschützet sind, wenn man Büsche oder andere Zäune um sie herum stecket; nur müßt ihr beobachten, wenn sie anfangen Knospen zu gewinnen, die untern Knospen alle abzureiben, und nur etliche wenige am Gipfel zu lassen, welche den Saft in die Höhe ziehen.

Sie können gleichfalls von **Senkern** herfür gebracht werden, wodurch ihr eure Wälder verdicken und pflanzen haben könnet, solche fortzusetzen, welche, wenn sie Wurzeln gewonnen haben, auf dürrem Grund viel besser zu pflanzen sind, als Setzlinge. Sie können aus Saamen aufgebracht werden. Gleichwie aber dieser in Engeland selten reif wird, und die andere Manier, solche herfür zu bringen, leicht angehet, so würde es nur eine unnöthige Experimentirung und Bemühung seyn, sie auf diese Weise fortzupflanzen.

Erdreich.

Alle unterschiedliche Arten lieben ein **feuchtes Erdreich**, wie ich schon gedacht habe; aber die **gemeine Weide und rundblättrigte Weide** pflegt auf dem dürresten Land zu wachsen; und die **Wasserweide** an Ufern neben Flüssen, und nassen Gräben, wo sie die Nässe mit einigen ihrer Wurzeln erreichen mögen. Aber die **Zwergweide oder kleine Weide** pflegt am besten auf dem nassesten Lande zu wachsen, vornemlich solche, so von der hohen Fluth überschwemmet werden, und bey der Ebbe trocken gelassen sind.

Fortsetzung.

Die beste Zeit, solche **fortzusetzen** und zu beschneiden, ist im Februario, gerade vorher, ehe der Saft anfänget einzutreten, insonder-

derheit, so ihr gesonnen seyd, sie durch Schnittlinge oder Aeste aufzuziehen. Diejenigen Schnittlinge werden vor die besten gehalten, welche am nechsten bey der Wurzel wachsen. An manchen Orten, wo das Holz rar ist, machen sie sich solche wohl zu Nutzen, indem sie dieselben quincunciali quodam ordine 10. Fuß von einander pflanzen; wiewohl ich eine Distanz von 15. bis 20. Fuß vor besser halte: Allein ein fettes fruchtbares Erdreich erfordert, daß sie in grösserer Entfernung gepflanzet werden, als auf einem unfruchtbaren Grunde.

Gebrauch. Es ist gut Brennholz, wenn es dürr gehalten wird, und ist sehr nützlich zu Staketen in Zäunen, Zaunbrecher, die sie in die Höhe ziehen, abzuhalten, und gleichfalls eure Zäune zu verdicken: Es ist auch gut für Rechen- und Sensengerüste, Absätze, hölzerne Schuhsohlen, Ueberziehschuhe, Schaafhürden, Siebe, Latten und zu allerhand Gebrauch der Drechsler. Und die Wasserweiden für Körbe, Brodtkörbe und allerhand anderes Hausgeräthe, welches den Grund der Wasserweiden schätzbarer machet, als den Weizengrund selbsten; weil mancher Wasserweidengrund für 10. Pfund per Agrum verkauft wird, welches in Ansehung ihrer beständigen Tragung, der geringen Kosten, womit sie verknüpfet, und der schlechten Mühe, sie durch Schnittlinge, so man abschneidet und in die Erde stecket, zu erneuern, dieselben zu einer der herrlichsten Verbesserungen des nassen Landes gemachet hat.

## Das 23. Kapittel.

# Von der Tanne, Fichte ꝛc.

*Fir, Pine &c.* Abies, Pinus. Tanne, Fichte ꝛc.

Die **Tannen** sind von unterschiedlichen Arten, (als die von Norway, Spruce, Dram, Scotch) aber die beste, beydes an Schönheit und Bauholz, ist diejenige, so man die **Silbertanne** nennet, weil die untere Seite des Laubes von einer weissen Farbe ist, und die Blätter sind länger als an jener; ausgenommen die **Schottische Tanne**, welche, ob sie nicht vielmehr vor eine Fichte, als Tanne zu achten, solches ist noch nicht ausgemacht. Die Silbertanne halte ich vor diejenige, so der Herr **Evelin** die **Spanische Tanne** nennet; sie wächset zu der allergrösten Höhe unter allen Arten der Tannen, die wir in Engeland haben, und zu Mastbäumen der Schiffe hoch geschätzet.

Die

Herfür zu bringen.

Die gemeine Weise, die unterschiedlichen Sorten der Tannen aufzuziehen, ist von dem **Saamen**. Diesen aus denen Tannzapfen heraus zu kriegen, ist die beste Manier, sie in die Sonne zu legen, so wird es verursachen, daß sie sich alsbald eröffnen, oder in laulichem Wasser: Welche ihr fleißig einsammlen müsset, ehe sie sich aufthun, welches gemeiniglich im Junio geschiehet, wenn das Wetter anfänget heiß zu sey, da es das andere Jahr ist, ehe sie reif werden. Sie können gleichfalls durch **Zweige oder Senker** herfür gebracht werden, welche man um das Ende des Augusts in die Erde setzet und feucht hält.

**Die Silbertanne**, wie die Gärtner berichten, kan auf keine andere Weise herfür gebracht werden, als von dem **Saamen**. Allein ich bin einer andern Meynung, darum, daß ich sie niemals auf diese Manier herfür bingen können, und bilde mir vielmehr ein, daß sie aus Senkern auferzogen werden; jedoch ist dieses ein Arcanum, das ich zur Zeit noch nicht entdecken können. Anlangend den Saamen, nehmet solchen nicht eher aus den Tannzapfen heraus, bis ihr ihn brauchet, in welchen er 2. bis 3. Jahr gut bleiben wird. Die beste Zeit, ihn zu säen, ist im April oder May. Sie sollen fleißig vor den Mäusen in Acht genommen werden, die ihnen sehr nachstreben, ehe sie aufgehen; und wenn sie beginnen herfür zu stechen, beschützet sie mit Genst oder einen dergleichen Zaun, für den Vögeln, welche sehr geneigt sind, sie auszuraufen, indem sie solche bey der Knospe anfassen, die sie gemeiniglich an der Spitze haben, wenn sie aufgehen. Die Beete, worein ihr sie säet, haben nöthig, für denen südlichen Aspecten beschützet zu werden. Säet sie in seichte Furchen, nicht über einen halben Zoll tief, und bedecket sie mit leichter Erde. Sie werden binnen einer Zeit von 5. bis 6. Wochen herfür stechen, und wenn sie 2. Zoll hoch in die Höhe geschosset, kommet ihren schwachen Stengeln mit ein wenig mehr Erde zu statten, die ihr um sie herum siebet; denn weil sie schwer sind und gerne schwanken, reissen sie sich oft aus den Grund um. Wenn sie 2. bis 3. Jahr alt sind, könnet ihr sie hinpflanzen, wo ihr wollet, und wenn sie gute Wurzel gewonnen haben, bringen sie überaus grosse Schosser herfür, aber nicht die ersten 3. oder 4. Jahre. Wenn man Tannen- oder Fichtensaamen säet, so ist bisweilen ein Wurm, der sie verderbet, so bald

sie aufgehen. Wenn ihr dieses merket, so nehmet ein wenig Tobackstaub und leget solchen in einen kleinen Cirkel um die Pflanze herum; dieses wird, wie ich versichert worden, verhüten, daß sie demselben nichts thun.

Erdreich. Sie wachsen auf einem jeglichen dürren Erdreich, vornemlich der rothen Ziegelerde, und schlagen auch nassen unfruchtbaren Sand nicht aus, noch einige Art eines magern oder felsigten Grundes oder Lettens, er müste denn gar zu naß und klebrigt seyn.

Fortsetzung. Die beste Zeit, sie **fortzusetzen**, ist vom Mittel bis zu Ende des Augusti und März. Setzet sie mit so viel Erden um die Wurzel fort, als möglich ist, jedoch verträgt die Tanne eine nackigte Fortsetzung besser als die Fichte. Ihr könnet sie von dem Orte fortsetzen, wo sie von den Saamen herfür gebracht werden. Wenn ihr aber Willens seyd, sie wohin zu pflanzen, da Vieh dazu kömmet, müsset ihr sie erst in eine Baumschule fortsetzen, allwo ihr sie könnet stehen lassen, bis sie 8. bis 10. Fuß hoch sind, und alsdenn pflanzet sie hinaus, und vergesset nicht, sie wohl zu wässern; und bestosset und beschädiget die Gipfel nicht; und wenn ihr sie beschneidet, lasset die Aeste eine Elle von einander. Die beste Zeit, solches zu thun, ist zu Anfang des Martii. Und traget Sorge, ein wenig dürre Erde auf die Wunde zu reiben, wo ihr sie beschnitten habt, das Terpentin zu verstopfen, und zu verhüten, daß sie sich nicht selbst zu sehr schwächen, wozu diese Bäume sehr geneigt sind; so wird es verursachen, daß sie spitzig wachsen, in die Höhe schiessen, und den Wind durch sich hindurch lassen, welches verhütet, daß sie nicht umgerissen und ihre Aeste zerbrochen werden, welchem Unfall diese Bäume wehrenden Winterstürmen sehr unterworfen sind, und daher wollte ich rathen, daß, wo ihr einen solchen Baum hinpflanzet, ihr die andern Bäume rund um ihn herum setzet, ihn zu beschirmen. Aber sehet euch für, an was vor einen Ort und Erdreich ihr ihn auch pflanzet, daß ihr keinen Mist weder den Stamm noch Wurzel berühren lasset; und wenn ihr sie auf kiesigten Grund pflanzet, und Leim oder Letten, damit vermischet, gut thun, ihn zu temperiren, und wenn ihr Sand mit Leimen vermenget, wo das Erdreich leimigt ist, wird es noch besser als Mist seyn. Wenn ihr sie aber mit einiger Streu beschirmet, wird es ihnen gut seyn, sie vor der brennenden Hitze im Sommer, und der Kälte im Winter zu verwahren.

Es

Es giebt allerhand Arten **Fichren**: Bey uns aber deren nicht über 3. oder 4. Gleichwie sie aber von den Saamen aufgezogen, und auf gleiche Weise tractiret, und auch in eben dergleichen Erdreichen aufgezogen werden, wie die Tanne, so will ich euch dießfalls zu der Tanne verwiesen haben. Nur merket, daß keine Immergrüne das Abhauen der Aeste wohl vertragen, ob sie schon im April viele von ihren Seitenzweigen entrathen werden: Wenn sie von der zärtesten Gattung sind, so schneidet solche 3. bis 4. Zoll von dem Stamm des Baumes ab, und den folgenden Frühling schneidet sie genau am Stamm ab, und bedecket den Ort mit Wachs und wohl temperirten Leimen, so wird es sie heilen.

Sie vertragen die Fortsetzung nicht so wohl wie die Tanne, wenn sie groß sind, und sollen allezeit mit so viel Erde fortgesetzet werden, als möglich ist, und beydes Tannen und Fichten sollen wohl gewässert werden zu Anfang, und so seichte gepflanzet, als es ihre Wurzeln zulassen wollen.

Es ist gleichfalls ein Piceaster, (eine wilde Art Fichten) aus welcher das Pech gesotten wird, welche beydes in kalten und heissen Ländern wächset; dessen Stamm, wenn er abgehauen oder abgebrannt worden, pfleget, wie Herr **Evelin** meldet, Schößlinge von der Wurzel herfür zu bringen, welches weder die Tanne noch die Fichte thun will.

Ich habe nicht nöthig, etwas von dem Nutzen und Gebrauch dieser Bäume für Gebäude, Mastbäume ꝛc. anzuführen, massen sie allen, die etwas brauchen, allzuwohl bekannt sind. Nutzen.

## Das 24. Kapittel.

## Von dem Lerchenbaum, Maßholder, Bonenbaum und Hornkirschen (oder Cornellbaum, Herlitzen, Thierleinbaum.)

*Larch, Platanus, Lotus and Cornel-Tree.* Larix, πλάτανος, Faba - græca & Cornus. Der Lerchenbaum, Maßholder, Bonenbaum

Der **Lerchenbaum**, spricht Herr **Evelin**, kan von den **Saamen** aufgezogen werden, und pfleget in Engeland zu wachsen, welchen er wegen der Grösse, Dauerhaftigkeit und Nutzbarkeit seines Holzes, sehr recommendiret, und eine Nachricht von allerhand Gebäuden

und Cornell-baum.

bäuden in Italien giebet, so davon gebauet werden, welches, wie er saget, kein Wurm berühret, noch schwerlich einiges Feuer verzehret.

**Der Maßholder** ist ein sehr schöner Baum, und wächset sehr wohl in Engeland. Man kan ihn gar leicht von den Gärtnern neben Londen haben. Er wird durch den Saamen oder die Senker herfür gebracht. Er liebet ein nasses Erdreich, und soll wohl gewässert werden, wenn er fortgepflanzet wird. Es ist ein hübscher Baum für Alleen, und es ist zu bedauern, daß er nicht häufiger fortgepflanzet wird.

**Der Bonenbaum** ist ein in Italien sehr gewöhnlicher Baum, welcher einen feinen Schatten giebet, und sehr dauerhaftes Bauholz. Er affectiret ein nasses Erdreich, und seine Wurzeln sind sehr fein für Messerhefte und ander Gerähthe; und aus dem Holze werden Pfeifen und Windinstrumente gemachet.

**Der Hornkirschen- Cornell- oder Thierleinbaum** ist ein sehr durabel und dauerhaftes Holz; und wie Herr **Evelin** saget, ist es nützlich für Mühlwerke, Wirbel, (Kegel, Pflöcke) Keile ꝛc. und pflegt zu einer guten Höhe bey uns zu wachsen. Seine Beere werden gemeiniglich gar sehr zum Einmachen gebrauchet.

## Das 25. Kapittel.

# Vom Cypressenbaum.

*Cypress-Tree.* Cypressus. Cypressenbaum.

**Der Cypressenbaum** ist von zweyerley Sorten; Cypressus sativa **oder Gartenbaum**, welcher in der besten Form wächset und am schönsten lässet; oder derjenige, so der männliche genennet wird, s. Mas Cypressus, und Zapfen träget, auch von mehr irregulairer Gestalt ist. Diesem Baum wird durch die Pfähle oder das Anbinden, da man ihn zu einer Pyramidal-Form zwinget, gemeiniglich viel Nachtheil zugefüget, welches die innerlichen Aeste, aus Mangel der Luft, erhitzet und ihre Fäulung verursachet, das Wachsthum verhindert, und ist sehr mühsam und kostbar; hingegen nur mit Behauen, können sie zu einer weit feinern Gestalt gebracht werden, und dürfen von dem Frost und dem sclavischen Zwang nicht so viel ausstehen. Sie machen auch feine Zäune, wenn sie beschnitten gehalten werden, und bekommen Aeste bis an die Wurzel. Die beste Zeit, solches zu thun,

ist

ist im April und August. Wenn sie zu sehr aufschiessen, ohne sich in Aeste am Boden auszubreiten, kan eine bescheidentliche Beschneidung des Hauptstammes einigen Vortheil, sie schön und lustig zu machen, geben. Aber eine gute Pflegung, weil sie jung sind, kan dieser Veranlassung zuvor kommen.

Sie werden von dem **Saamen** herfür gebracht. Verschaffet euch den in den Nüssen, und wenn ihr Gelegenheit habt, ihn zu gebrauchen, leget sie in die Sonne, oder thut sie in warm Wasser, so kan man den Saamen leichtlich heraus schütten. Die Zeit, ihn zu säen, ist im April, welches auf folgende Weise geschehen muß: Machet ein Beet von feiner Erde, und machet es eben, darauf streuet den Saamen ziemlich dick, und siebet noch mehr Erde darauf, ohngefehr einen halben Zoll dick: Haltet ihn alle Abend wohl gewässert, (es müßte ihn denn die Zeit selbst wässern) und nach einem jährlichen Wuchs, könnet ihr sie fortsetzen: Wenn sie wohl in die Höhe gekommen, lasset nach, sie zu wässern. Herfürbringung.

Sie pflegen auf jeglichem dürren Grunde zu wachsen, ja auch sogar auf Kieß und Sand, vornemlich die männliche Gattung, und wird ihnen der Frost niemals Schaden thun, wenn sie nicht in ein kaltes, nasses Erdreich gepflanzet sind.

Das Holz ist sehr dauerhaft, und spaltet nie, als mit größter Gewalt. Die Bitterkeit seines Saftes präserviret und verwahret es für Würmern und Fäulung. Es ist das beste unter allem Zimmerholz zum Bauen, und pfleget sowohl naß als dürr zu dauern. Nutzen.

## Das 26. Kapittel.

# Von dem Cederbaum.

*Cedar. Cedrus.* Cederbaum.

Es ist höchlich zu bedauern, daß die **Cedern** unter uns nicht besser fortgepflanzet werden, da sie so leichtlich herfür zu bringen, und ein Baum sind, der sowohl bey uns wächset. Sie sind von unterschiedlichen Arten und Geschlechten, einige davon sind dem Wacholder (Junipero) sehr gleich, den ich gänzlich für eine Gattung davon halte, und demnach sollte es gut seyn, wenn er besser aufgemuntert würde, wo sich das Erdreich für ihn schicket, zu sehen, zu was vor einer Grösse er gelangen würde. Andere Arten davon sind dem Cy-

pressenbaum gleicher, wie (nach der Londnischen Gärtner Meynung) diejenigen Gattungen sind, so in Neu Engeland und Virginien wachsen: Allein der **Ceder von Libanon** verträget das strengste Wetter, das wir haben. Ich habe deren unterschiedene von denen Früchten aufgezogen, die ich daher bekommen, und habe nunmehro eine Allee damit bepflanzet; und wo man deren nur einige Arten haben kan, der Saame mag von dem äussersten Theil in der Frucht oder Apfel gebracht worden seyn: Denn ich habe einige, die 2. Jahr alt gewesen, gehabt, die wuchsen so wohl, als wenn sie mir gerade vom Berg Libano hergebracht worden wären; und ich halte dafür, wenn sie in den Aepfeln gelassen, und nicht heraus genommen würden, bis man sie säet, daß man sie drey bis vier Jahr ohne Schaden erhalten können.

**Herfürbringung.** Sie werden aus denen Saamen herfür gebracht, welche selten nicht aufgehen, wenn recht damit umgegangen, und Sorge getragen wird, sie vor denen Mäusen zu verwahren, die ihnen sehr eifrig nachstreben.

Sie tragen einen Apfel (oder Zapfen) wie die Fichten, aber er ist runder und schuppigter. Eben dieselben Anmerkungen hat man bey deren Sammlung zu erwegen, die man bey den Fichten hat. Nur sie zu öffnen, lasset sie 48. Stunden in kalten Wasser weichen, und den Saamen stecket so bald als er heraus genommen. Die Zeit solchen zu stecken, ist um das Ende des Martii. Denselben säet auf ein Beet von guter fruchtbarer Erde, und leget ihn zum wenigsten zwey Fuß tief, aber lasset ihm keinen Mist zu nahe kommen; und wenn euer Beet ein wenig abhängig gemacht ist, wird es gut thun, daß das Wasser davon ablaufen möge, denn von zu viel Nässe pflegt der Saame aufzubörsten. Sie können nicht wohl zu dürr stehen, wenn sie nur in dürrem Wetter überschattet werden. Wenn sie aufgehen, siebet Erde um sie her, ihre Wurzeln zu bevestigen, wie zuvor bey der Fichte gezeiget worden.

**Erdreich.** Sie lieben meistens ein fruchtbares Erdreich. Allein sie wachsen unvergleichlich allhier in Essex, beydes auf der rothen Ziegelerden und auf Sand, der etwas von guter Erde, ohngefehr einen Fuß tief, an seiner Fläche hat.

Die

Die beste Zeit, sie fortzusetzen, ist, wenn sie 3. bis 4. Jahr alt sind, von dem Orte, wo ihr sie von dem Saamen herfür gebracht. Wenn ihr sie das erste Jahr mit einer Walze wässert, wird es gut thun, und ihnen zu grossem Vortheil gereichen. Ob man sie fortsetzen könne, wenn sie groß sind, habe ich nicht versuchet, und kan also nichts davon sagen. Sie wachsen die ersten 7. oder 8. Jahre gar langsam; allein ich bin berichtet worden, daß sie nach diesem so geschwinde wüchsen, als die meisten andern Bäume. Fortsetzung.

Es ist unnöthig, viel von der Nutzbarkeit des Holzes zu gedenken, weil es sehr wohl bekannt ist. Sein starker Geruch, seine saubere Ader für alle Arten Arbeit, und seine Dauerhaftigkeit, sind fähig, es zu allem Gebrauch zu recommendiren, nebst dessen Stattlichkeit für Alleen und Avenuen, weil sie öfters zu 200. oder mehr Fuß hoch wachsen sollen. Ein guter Freund von mir, versichert mich, daß er einen in Barbadoes abgehauen, der über 400. Fuß Holz gehabt; aber ich bin berichtet worden, daß manche von einer weit grössern Grösse seyn sollen. Gebrauch.

## Das 27. Kapittel.

# Von dem Cork- oder Pantoffelholzbaum und Ilex oder Stecheichen.

*Cork and Ilex &c.* Suber & Ilex. Pantoffelholz und Stecheiche.

Der **Corkbaum** ist bey uns von zwo Gattungen, (und in Indien giebt es noch viel andere Species) einer darunter ist von einem kleinzankigtern Laub als der andere, und ist immer grün; hingegen der andere ist breiter und fällt im Winter ab; er wächset neben den Pyrenäischen Gebürgen, und in unterschiedlichen Theilen Italiens und den Norden des Neu Engelandes, insonderheit die letztere Sorte, welches der härteste und beste für unser Clima ist, und zwar auf dem schlimmsten Erdreich, als dürrer Heide, steinigten und felsigten Bergen, wo kaum so viel Erde ist, als die Wurzel bedecket. Man kan sie von Gärtnern zu Londen haben, mit was vor Erfolg aber, kan ich nicht sagen.

Dieser Baum hat drey Rinden, die äusserste darunter ist der Cork, den sie in 3. Jahren einmal in einer dürren Jahrzeit abstreifen, weil die Nässe geneigt ist, dem Baum zu schaden; und eine von den

andern Schaalen, die roth ist, wenn sie den Baum fällen, wird von den Gärbern wohl bezahlet. Das Holz ist gut zum Brennen, und nützlich für Bauen, Pallisaden ꝛc.

Ilex. Der Ilex oder **grosse Stecheiche**, (Ilex Coccipera) artet wohl in Engeland. Es ist ein harter Baum, und leicht von der Eichel herfür zu bringen. Wenn wir ihn könnten haben, daß er in Erde oder Sand gesetzt, zu uns gebracht würde, könnte er von einem jeden ausländischen Theil hergebracht werden. Die Spanier, sagt Herr **Evelin**, haben eine Art, die nennen sie Enzina, welche Eicheln träget, von welcher sie profitables Holz und Pflanzen haben: Ihr Holz ist artig gestreift, als wenns gemahlt wäre; welches nützlich zu Stöcken, Stielen an Werkzeugen, Schlägelköpfe, Stühle, Achsen, Pflöcke, Waschbleule und Pallisaden für Fortificationes, weil es sehr hart und dauerhaftig ist. Aus den Beeren der ersten Gattung wird die Mahlerlac extrahiret, und die Confectio Alkermes. Ihre Eicheln lassen sich wohl essen, und geben der Kastanie wenig nach: Allein der Kennebaum bringet die Cocum nicht allzeit herfür, ausser wenn er neben der See wächset, und wo es sehr warm ist, und demnach hauen sie gemeiniglich die alten Bäume ab, damit sie neue Aeste herfür bringen mögen, worauf sie solche finden.

Arbor vitæ. Thuya oder der **Baum des Lebens**, wächset von Senkern oder Legern und Zweigen zu einem hohen, geraden und schönen Baum, dauerhaft zu aller Jahrszeit. Das Holz giebet unvergleichliche Büchsen, Becher, Schaalen und andere Curiositäten; und aus dem Laub wird eine der besten Salben für frische Wunden gemachet, welche sie alsbald heilen.

Buxus. Der **Buchsbaum** verdienet unsern Fleiß, wegen seines unvergleichlichen Holzes, und darum, daß er glücklich artet auf denen Abhängen kalter, dürrer, unfruchtbarer kreidigter Berge, wo sonst nichts wachsen will; dessen es zwey Gattungen giebet, der **Zwerg-Buchsbaum** und eine **grössere Art**, so zu einer considerablen Höhe wächset. Er vermehret sich durch Zweige, die man im Merz oder um Bartholomäi setzet, und kan von Legern oder jungen Schossern aufgezogen werden.

Er wird auch von denen Drechslern, Auslegern, Bildhauern, Mathemathischen Instrumentenmachern, Kammachern ꝛc. gebrauchet,

wofür

wofür sie so wohl nach dem Gewicht als Maas viel Geld geben, vornemlich die Wurzeln (wie auch für unsere verachtete Dornen) welche sehr hoch zum Auslegen und Bechern geschätzet werden.

**Eibenbaum:** Nachdem der Gebrauch der Bögen abgekommen ist, hat man die Fortpflanzung dieses Baums wenig geachtet, jedoch pflegt er auf unsern kältesten und unfruchtbarsten Bergen zu wachsen, vornemlich wenn sie kreidigt sind, wo er den Nutzen haben kan, daß er zu eben demselben Gebrauch, als der Buchsbaum, fortgepflanzet werde, als zu welcher Arbeit er mehrentheils gut ist, über dieses giebt er ungemeine Achsen. *Tew.* Taxus.

Er wird leichtlich aus dem **Saamen** herfür gebracht, welcher von seiner Klebrigkeit abgewaschen und gereiniget, und alsdann in Sand vergraben werden soll: Der im December bisweilen ein wenig naß gemacht werden muß, und also kan er in einem Gefässe den ganzen Winter im Hause behalten werden; und im Sommer draussen an einem schattigten kühlen Orte. Die Knospen kommen, nachdem ihr ihn 12. Monat in Sand gestecket habt. Säet ihn auf ein Beet, da der Grund nicht zu steif ist. Einige vergraben ihn in den Grund, wie Kreuzbeere. Es geschiehet gemeiniglich den andern Winter erst, wenn sie herfür stechen, und alsdenn gehen sie mit Knospen am Spizzen auf. Wenn sie 3. Jahr alt sind, setzet sie fort. Sie können gleichfalls durch Leger oder Zweige aufgezogen und also hinaus für Standarten, Alleen und Zäune gepflanzet werden, weil sie nach einer Form und Ordnung, wie ihr sie haben wollet, beschnitten werden können, und werden demnach von unsern jetzigen Pflanzern sehr ästimiret, ihre Alleen und Grasplätze damit auszuzieren.

**Der Wacholderstrauch** ist von dreyerley Arten, worunter eine viel höher ist als die andere, das Holz daran ist gelb, und wenn es im März abgehauen wird, ists angenehm wie Cedern; allein dieses wird für eine unrechte Art gehalten. Sie sollen weder sehr überschattet, noch auch von dem Abtriefen anderer Bäume getroffen werden. Man kan sie von dem Saamen herfür bringen, welcher in zwey Monaten, nachdem er gesäet, aufzugehen pflegt. Sie sollen weder gewässert noch gedünget werden; und wenn man sie, wie den Cypres- *Juniper.* Juniperus.

senbaum in Acht nimmet und pfleget, machen sie feine Standarten; vornemlich, wo sie keinen zurückstossenden kalten Ostwinden unterworfen sind, welche ihnen ihre Farbe benehmen, allein sie erhohlen sich bald wieder. Zu machen, daß sie hoch in die Höhe wachsen, beschneidet sie zu nechst am Stamm, und lockert die Erde um die Wurzeln auf, so beschleuniget es ihr Wachsthum gar sehr. Er kan für Zäune beschnitten werden. Er liebet ein kiesigtes Erdreich, und wird meistens vom Saamen hervor gebracht.

## Das 28. Kapittel.

*Laurel.* Laurus. Kirsch-Lorbeer.

## Der Kirsch-Lorbeerbaum.

Der Kirschlorbeer wird gemeiniglich nur für Zäune gebrauchet, wenn er aber aufrecht gepflanzet und für Standarten gehalten wird, indem man die Seitenäste hinweg schneidet, so, daß man nur des Hauptstammes verschonet, wird ein grosser Baum daraus werden, und träget einen feinen träuschlichten Gipfel, welches denen Alleen und Büschgen eine hübsche Zierde und Schatten giebet, und kan auf solche Weise weit grössern Nutzen haben, als wenn man ihn in Zäune pflanzet, wie die meisten pflegen, wo die niedern Aeste langsam wachsen und verdorren, in Ansehung ihrer öftern und unzeitigen Beschneidung (weil dieser Baum die Art hat, daß er sich zu sehr ins Holz ausbreitet) welche verursachet, daß er, nach den ersten 6. oder 7. Jahren, nie recht fortkömmet, sondern muß von neuem gepflanzet, oder bis an die Wurzel abgehauen werden, um einen frischen Schößling herfür zu bringen.

Sie werden von den Saamen oder Beeren überaus leichtlich aufgezogen, oder durch Senker, Zweige und Schnittlinge fortgepflanzet, welche man um das Ende des Augusts oder eher um Jacobi, an einen schattigten feuchten Ort setzet. Sie lieben am meisten ein feuchtes kühles Erdreich.

# Das XII. Buch.

## Das I. Kapittel.

# Von geringern Holz und Brennholz.

Was den geringern **Wald- und Brennholz** anlanget, so habe ich allbereit gezeiget, wie eine jede besondere Gattung der Bäume, beydes durch Säung und Pflanzung aufzuziehen sey, und was die Auferziehung und Hegung des Brennholzes anlanget, soll grosse Sorge angewendet werden, daß das Holz, woraus es angeleget werden soll, solches sey, das sich für das Erdreich schicket, worauf ihr es aufziehen wollet, und daß die Gattung des Holzes sich für solchen Gebrauch schicke, wozu ihr euer Holz verkaufen wollet, welches ihr nach dem Verschleiß, wozu ihr Gelegenheit habt, einrichten und anlegen müsset, ob es zu **Brennholz** soll, wozu **die Eiche**, Ahorn und ander hartes Holz das beste ist, oder für **Reifen, Hopfenstangen** ꝛc. wozu die **Eschern, Hasselstrauch, Eiche, Kastanienbaum** ꝛc. das nützlichste ist, wie ich bereits gezeiget habe; und nach dem Profit eures geringern Gehölzes, richtet die Dicke eurer Standarten ein: Denn nachdem sie dicker oder dünner sind, thun sie eurem geringern Gehölze mehr oder weniger Abbruch. Ihr habt gleichfalls zu erwegen, in was vor Grösse oder von was für einem Wuchs ihr euer geringer Gehölze verkaufen könnet. Nur merket, daß je älter und grösser dasselbe ist, desto besser ist es zu Feuerholz und Standarten, was vor welche ihr lasset. Massen sie desto höher und gerader wachsen werden, wenn sie von dem Holz, so um sie herum stehet, gleichsam in die Höhe gezwungen werden. Jedoch, wie schon angemerket, träget ein tiefes Erdreich viel zu ihrer Aufsteigung bey. Und nach der Zeit eurer Fällung, ists nöthig, eure unterschiedlichen gefällten Stämme zu ersetzen, damit ihr also jährlich neue Nachkömmlinge haben möget, die einen jährlichen Profit einbringen, welches an manchen Orten von 8. Jahren, zu 20. bis 30. Jahren geschiehet: Allein obwohl die seltene Fällung des Holzes, desto mehr und besseres Zimmerholz verschaffet, so machet doch die öftere Behauung des Unterholzes oder geringern Holzes, dieses desto

dicker,

dicker, und machet Platz, daß die Sämlinge in die Höhe kommen können. Wenn viel Zimmerbäume in dem geringern Gehölze wachsen, welche abzuhauen sind; fället beydes, diese und das Brennholz, zugleich, und hauet die Stämme so genau am Boden ab, als möglich seyn will; und die Stöcke des Brennholzes schef und glatt, und nicht über einen halben Fuß von dem Grund, und nehmet die Wurzeln des Zimmerholzes in Acht, wenn sie neue Sprößlinge hervor senden, (welches sie nicht zu thun pflegen, wenn sie abgeseget werden, welches die beste Manier ist, Bauholz zu fällen) Platz und Raum für die Sämlinge und jungen Wurzeln zu machen, daß sie fortschiessen können; wo ihr aber gesonnen seyd, Saamen zu säen, müßt ihr euren Grund wohl dazu vorbereiten, so gut, als ihr bey Säung der Gersten pfleget; und um den Februarium säet ihn, und wenn das Erdreich seichte ist, pflüget euren Grund in grosse Reihen; auf diese Weise werden die Wurzeln desto tieferes Erdreich haben, Nahrung zu suchen, und die Furchen werden in kurzer Zeit mit Laub ausgefüllet werden, welches, wenn es verfaulet ist, die Wurzeln von einer Reihe zu der andern leiten wird; und wenn ihr den Saamen an die Seiten der Berge säet, so dürre sind, pflüget eure Reihen quer über den Abhang des Berges, damit das Wasser auf dem Lande möge behalten werden, daß es nicht so gar gählings hinab schiesse; und wenn euer Grund sehr naß ist, beobachtet gerade das Gegentheil. Einige säen ihre Saamen mit Getreide; allein gleichwie die Säung des Getreides zu späte für die Saamen ist, ist es besser, man säe sie alleine, und befleißiget euch, sie das erste und andere Jahr wohl gejätet zu halten. Wo ihr aber Willens seyd, Holz auf sehr unfruchtbarem dürrem Lande herfür zu bringen, säet es mit Früchten oder Saamen, wozu ihr es bestimmet, und säet Genst oder dergleichen Gestäude mit, das auf dem schlimmsten Lande wächset, so wird es einen Schutz für eure Bäume abgeben, welche, wenn sie einmal Wurzel gefasset haben, den Genst bald zu überwachsen, und ihn mit ihren Abtriefen zu tödten pflegen. Bey Auferziehung der geringern Wälder, soll die nechste Distanz für die Pflanzen ohngefehr 5. Fuß für das Brennholz seyn; Aber betreffend die Anzahl und Ordnung des Bauholzes, sollet ihr auf jeglichem Acker die Ordnungen gerade lassen, und es wäre ein schlechter Wald, der nicht 3. bis 4. primas

oder

oder **Erstlinge**, das ists beste, 14. secundas, 12. tertias oder **Drittlinge**, und 8. **Schwanke** ꝛc. verstatten sollte, nach welcher Proportion die Grösse junger Bäume in Wäldern eine auf die andere folgen sollen. Vermöge des 35sten Statuti Henrici des VIII. sollen, wenn in geringerm Wald oder Brennholz, Bäume von einem 24. jährigen Wuchs gefället werden, auf jedem Acker 12. **Ständlinge oder Hege-Eichen** gelassen werden; und in Ermangelung so vieler Eichen, eine solche Zahl von **Ulmen, Eschern, Aspen oder Birken**; und diejenige, so stehen gelassen werden, sollen so beschaffen seyn, daß sie vor Bauholz paßiren können, und also verbleiben, ohne gefället zu werden, bis sie 10. Zoll dick innerhalb einer Elle vom Grunde sind. In Wäldern über diesem Wuchs, wenn sie gefället werden, sollen 12. grosse **Eichen** stehen bleiben, oder in deren Ermangelung, andere Zimmerbäume, wie oben, und also 20. Jahr länger stehen gelassen, und 7. Jahr eingeschlossen werden.

Dem ungeachtet halte ich vor besser, daß man eine viel grössere Anzahl der Zimmerbäume lasse, vornemlich wo das Holz wohlfeil ist, und anlangend das Fällen, fanget an einer Seite an, daß die Wägen ohne Schaden desjenigen, was ihr stehen lasset, hinein kommen können. Wo euer Wald groß ist, wäre es am besten, ihr hättet einen Fuhrweg mitten hindurch, solcher gestalt möchtet ihr fällen, auf welcher Seite ihr wollet, so hättet ihr allezeit einen Weg in Bereitschaft, ohne Nachtheil des übrigen Holzes. Das geringere Holz mag von Anfang des Octobers bis zu Ende des Februarii gehauen werden. Aber der Februarius ist der beste Monat zum Holzfällen, wo ihr nur eine kleine Quantität zu fällen habt, damit ihr es thun möget, ehe der Frühling zu nahe für die Thür kömmet: Traget Sorge, daß die Fuhrleute die Wägen nicht sehr wider die jungen Standarden anstossen lassen, und lasset euer Holz um das Mittel des Sommers geführet, und um das Ende des Aprils aufs längste gemachet werden: Denn wo die Stämme und Reißig länger ungemacht und unaufgebunden liegen bleiben, verderbet ihr viele junge Schosser und Sämlinge. Wenn den Winter vorher, ehe ihr es fället, ihr solches wohl einschliesset, so, daß kein Vieh dazu könne, wird es eure Sorge und Mühe wohl belohnen. Vermöge der Statuta war man gehalten, den Wald nach der Fällung 4. Jahr lang einzu-

schliessen, wenn er unter 14. Jahr alt war; derjenige, so über einen 14. jährigen Wuchs war, 6. Jahr einzuschliessen; und bey Holzung insgemein, den vierten Theil einzufangen, und bey Fällung dergleichen Proportion von grossen Bäumen übrig zu lassen, und 7. Jahr einzuschliessen. Dieses wurde durch die 13. Statute der Königin Elisabeth erweitert. Euer älteres geringes Holz mag beweidet werden um den Julium oder im Winter; aber statt einer Generalregel, thun neu entwehnte Kälber dem frisch abgehauenen Holz am wenigsten Schaden, wo sie Gras genug haben, und einige sagen, Füllen von einem Jahr alt; aber alsdenn müssen sie im May aufs längste hinaus getrieben werden; wenn man aber ganz und gar nichts dazu kommen lässet, ist es besser, weil eines jeglichen eigene Erfahrung ihn hierinnen lehren wird.

Daferne es sich zutragen sollte, daß eure Wälder durch Vieh abgefressen würden, ists am besten, sie zu behauen, so bringen sie frische Schosser herfür; hingegen was von dem Vieh abgebissen worden, pflegt unterschiedliche Jahre sich zu besinnen, ehe es wieder zu wachsen anfänget.

Wenn euer Wald zu dünn ist, leget Senker ein von den längsten und schmalsten Sprößlingen, die ihr von solchen Gattungen habhaft werden könnet, davon ihr euren Wald am liebsten besämet haben wolltet, oder die am nähesten bey dem ledigen Platz stehen, da ihr die Ausfüllung nöthig habt, nach der allbereit vorgeschlagenen Methode für Einlegung der Senker der Bäume, so werden sie häufige junge Schosse herfür bringen, und einen Wald sehr verdicken, und geschwind vermehren.

Was die Grösse der Scheite und Reißbündel ꝛc. betrifft, differiret solche in den meisten Ländern, und derohalben müßt ihr euch in allen diesen Dingen nach der Gewohnheit des Landes, da ihr lebet, richten; den Preiß desselben, oder was es kostet, Holz, Wurzeln, Stökke von Zimmerholz ꝛc. zu machen, davon will ich hernach Bericht ertheilen, wenn ich dahin komme, den Preiß der Arbeit und Unkosten eines Hausvaters zu betrachten. Ich will vor jetzo nur ein Stück anmerken, nemlich, daß, wenn die Holzhacker das Reißig in Bündel gebunden haben, sie mit einem Schnittmesser alle starrigen, spreizenden kleinen Aestgen hinweg nehmen, das Reißholz desto saube-

berer und gleicher zu machen, welches abgeschnittene kleine Geäste und Gereusche sie gemeiniglich auflesen und in die Mitte des nechsten Bündels thun, wo es wenig Vortheil hat, sondern es würde dem Lande zu viel grösserm Nutzen gereichen, wenn es im Walde gelassen würde, daß es faule, für welches es so gut als Mist ist, und würde das Wachsthum eurer Bäume stark befördern, wie ich aus der Erfahrung befunden habe; denn obschon das Laub, wenn es abfället und faulet, die Wälder sehr verbessert, so ist es doch nicht mit dem Vortheil zu vergleichen, den sie von verfaultem Holze erhalten, welches ein jeglich Erdreich, was es auch vor eines ist, in eine fette Gartenerde verwandeln wird, wie aus der Erfahrung befunden werden kan, von einem jeden, der ein Experiment davon machen will, wo Baumpfähle gesteket haben, und obschon diese Pfähle gar klein sind, und das erste mal nicht viel ausrichten können, so ist doch eine beständige Wiederholung eines jedweden umfallenden, eine weit grössere Verbesserung des Holzes, als man leichtlich glauben kan.

Die beste Zeit, Bauholz zu fällen, ist im Januario oder Februario, weil alsdann der Saft aller in die Wurzel getreten ist; aber die Eiche fället man gemeiniglich um den April oder May, wenn die Rinde sich schälet, welches man Kraft des Statuti zu thun verbunden ist, wegen der Rinde für die Gärber, welches dem Bauholz ein grosser Nachtheil ist. Allein die Meynung und Gewohnheit der Menschen sind wegen Fällung des Bauholzes und der rechten Zeit solches zu thun, sehr unterschiedlich gewesen. **Vitruvius** will haben, es im Herbste zu fällen; **Caro** war der Meynung, Bäume sollten nicht gefället werden, bis die Frucht reif wäre, und obwohl Bauholz, davon die Rinde nicht abgeschälet ist, den Würmern unterworfen, so befindet man dennoch, daß die wilde Eiche und viel andere Arten Bäume, die späte gefället werden (da der Saft anfänget einzutreten) auch sehr zu denen Würmern geneigt zu seyn pflegen; hingegen, wenn es um das Mittel des Winters abgehauen wird, bekömmt es weder Risse noch Spalten, weil die Kälte des Winters es beydes dürre und dichte machet.

Einige rathen, daß man bey Fällung des Zimmerholzes, es nur in den Kern oder Mark hinein hauen, und es also stehen lassen solle, bis es dürre wäre; massen, wie sie vorgeben, hierdurch diejenige

Feuchtigkeit hinweg tropfen werde, welche die Putrefaction verursache; andere schlagen vor, ein Loch darein zu bohren, mit der Versicherung, es werde eben dieses ausrichten. Allein ich glaube, ein scharfer Frost und die Kälte wirket dieses eben auch, indem sie verursachet, daß die Feuchtigkeit hinab in die Wurzel trete; nicht als wenn ich haben wollte, daß man es in kaltem Wetter fällen solle, sondern nicht eher, bis es ein harter Frost getroffen habe. In Staffordshire schälen sie im April, wenn der Saft fliessen will, die Rinde dreymal von ihrem Zimmerholz ab; und den folgenden Winter um den December oder Januarium fällen sie solches. Dieses mache, sprechen sie, das Zimmerholz vest und gut, und den Würmern nicht unterworfen.

Wenn die Stöcke eures Unterholzes groß sind, räutet sie aus. Dieses ist ein gutes Stück bey der Haushaltung, dieweil es Raum machet für Sämlinge und junge Wurzeln, die wachsen. Hingegen wenn die Stöcke alt und groß sind, sind sie geneigt, das Wasser hinein zu lassen, und ohne Zunehmen zu seyn; die Zeit, dieses zu thun, ist im Winter.

Wenn ihr euer Holz fället, lasset junge Bäume genug; ihr könnet die schlimmsten am nechsten bey dem Fall nehmen, insonderheit wenn einige neben einem grossen Baum wachsen, den ihr vor geschickt haltet, daß er das nächste Jahr gefället werde, seinen Ort auszufüllen und zu ersetzen, denn es pflegen unterschiedliche durch seinen Fall verderbet zu werden.

Wenn Bäume in ihrem völligen Wachsthum sind, hat man unterschiedene Anzeichen ihres Verderbens, als die Verwelkung oder Verdorrung einiger ihrer Gipfeläste: oder wenn sie an einen abgehauenen Ast Wasser in sich ziehen; oder einiger massen hohl und mißfärbig sind; wenn sie nur gar kleine Sprößlinge herfür bringen; wenn die Holzspechte Löcher hinein machen. Imgleichen ist ein sich allzu sehr ausbreitender Baum in einem Walde bisweilen schädlich, weil er auf die jungen Bäume tropfet, welches denen Anmerkungen des Poeten gemäß ist:

Die Fällung der Bäume bringt keinen Verlust,
Von denen uns Alter und Schwachheit bewust;
Ein junger Nachkömmling ersetzet vielmehr
Die ledige Stelle mit grösserer Ehr.

Letztens

Letztens merket, daß, wenn ihr euer Holz auf dem Acker verkaufet, ihr vorhero fleißig Sorge traget, zu zeichnen, was vor Standarden stehen gelassen werden sollen, sonst pflegen euch die Käufer zu betrügen; und merket, daß alles Holzland nach der 18. schuhigen Ruthe gemessen wird.

## Das 2. Kapittel.

# Von Fortsetzung der Bäume.

Die kleinsten Bäume und diejenigen, so in Baumschulen fortgerücket worden, sind am besten, fortzusetzen, wie ich bereits angemerket; gleichwie aber die Fortsetzung der Bäume gemeiniglich darauf angesehen ist, Alleen, Avenüen, Lustwäldgen ꝛc. zu machen, oder Zäune auszufüllen, wo Vieh hinkömmet, ist es nöthig, daß sie von einiger solchen Grösse seyn mögen, als sie nebst einer Beschirmung vor Beschädigung des Viehes versichert; zu welchem Ende ich Bäume, so ohngefehr 5. bis 6. Zoll im Umfang haben, und 6. und einen halben oder 7. Fuß hoch sind, für die besten halte, und von der besten Grösse, beydes in Ansehung der Bäume und der Erreichung des Viehes. Im Fall der Noth, hat man Bäume von sehr grosser Statur, wie Herr **Evelin** berichtet, bey besonderer Gelegenheit fortgesetzet. Wie solches zu verrichten, ob es schon für ordentliche Fortpflanzung zu mühsam ist, weil es aber doch bey einiger Gelegenheit nützlich seyn dürfte, so will ich es nach der Methode, die er vorgestellet, anzeigen. Nemlich, erwählet einen Baum, so groß als eure Schenkel, thut die Erde um ihn herum hinweg, durchschneidet alle Seitenwurzeln, bis ihr ihn mit einer gnugsamen Stärke an einer Seite nieder zwingen könnet, also, daß er nebst eurer Axt zu der Gipfelwurzel könnet, diese schneidet ab, und nachdem ihr euern Baum wieder zurecht bringet, lasset ihn mit der Erde, die ihr von ihm los gemachet, bedecket stehen, bis das nächste Jahr oder länger, wenn ihr es für gut befindet, nehmet ihn zu einer bequemen Jahreszeit heraus, so wird er neue zarte Wurzeln, geschickt zur Fortsetzung, gewonnen haben.

Oder ihr könnet ein wenig vorher, ehe die härtesten Fröste einfallen, einen Graben um die Bäume machen, in einer solchen Entfernung von dem Stamm, als ihr vor die Wurzeln für zulänglich

erachtet. Diesen grabet von einer sattsamen Tiefe, also, daß ihr ihn fast ganz mit Blöcken und viereckigten Stücken Holz unterminiret, um die Erde zu unterstützen; hierauf giesset so viel Wasser hinein, als den Graben anfüllet, oder wenigstens gnugsam naß machet, es müste denn der Grund vorhero sehr naß seyn. Lasset es stehen, bis ein sehr harter Frost die Wurzel veste mit der Erden verbindet, und sodann führet ihn zu der Grube, die für seine neue Situation zubereitet ist, welche ihr vor dem Zufrieren verwahren könnet, indem ihr warme Streu darauf leget, und also leget die Erde desto genauer auf die sich ausspreizenden Zäserlein, und thut die Erde, so ihr heraus nehmet, um euren neuen Gast herum, ihn zu verwahren: Aber im Fall die Erde um denselben so schwer wäre, daß sie durch keine ordentliche Stärke fortgerücket werden möchte, möget ihr solche mit einer Hebe, oder einem Strick in die Höhe bringen: Und auf diese Weise könnet ihr Bäume von einer grossen Statur fortsetzen, einigen Mangel damit auszufüllen, oder nur aus Curiosité. Die beste Art Bäume, groß fortzusetzen, ist der **Ulmbaum**, vornemlich wenn man ihn an einen feuchten Ort setzen will.

**Die beste Zeit zur Fortsetzung aller Bäume**, ausgenommen Wintergrün, von welchen ich insonderheit gehandelt, ist entweder im October oder Februario, wie ich vorher gedacht habe: Jedoch habe ich aus Curiosité vielmals einige Arten Bäume mitten im Sommer fortgesetzt, welche glücklich fortgekommen sind. Dieses verrichtete ich auf folgende Weise: Ich machte ein Loch, groß genug die Wurzeln des Baums in sich zu fassen, den ich fortrücken wollte, darein gosse ich Wasser, und in dieses Wasser thate ich die Erde, die ich aus dem Loche heraus nahm, also, daß ein Schlamm oder Letten daraus wurde, und nachdem ich meinen Baum mit so vielen Wurzeln heraus genommen, als mir möglich war, und den Gipfel mit gleicher Vorsichtigkeit abgenommen hatte, stiesse ich die Wurzel hinein in den Schlamm in dem Loche, wo ich den Baum ohne fernere Mühwaltung stehen liesse, ausser daß ich ihn eine 14. Tage bis 3. Wochen täglich wässerte, und solche Bäume haben so wohl gewachsen, als die, so im Winter gepflanzet worden, allein es waren **kleine Bäume**.

Was die gemeinen Regeln der Pflanzung anlanget, so merket

1) daß ihr eure Bäume tiefer in lockern Grund setzet, als in starken,

aber

aber am seichtesten in Leimen, 6. Zoll ist hinlänglich für das dürreste, und zween oder drey für das nasse, daferne ihr sie für den Winden verwahret, und sie vor der Hitze der Sonnen beschattet. Die beste Manier, solches zu thun, ist durch Staketen, und wenn man rund den Stamm herum einen kleinen Berg etwa 2. Fuß dick, und 4. bis 5. Fuß im Diameter aufführet. Denselben bedecket mit Steinen, Ziegeln, oder vielen Stroh, ihn feucht zu halten, und zu verhüten, daß kein Unkraut wächset, und sehet euch eine geschickte Zeit aus, solchen fortzusetzen, sonst werden die Würmer, Schnecken und Insecten, welche sie herfür bringen und beschirmen, an der Rinde nagen und ihr Schaden thun. Nehmet alle Jahr einen halben Fuß von der Höhe des Berges hinweg, bis er mit der übrigen Erden um den Baum herum gleich eben wird, und nehmet alle Unkräuter fleißig hinweg, so um ihn herum wachsen, massen sie dem Erdreich die Kraft entziehen, welche dem Baum Nahrung geben sollte.

2) Wo ihr eure Löcher für Bäume grabet, und es ein kiesigtes Erdreich oder Sand ist, mischet Leimen, oder welches besser ist, Erden, Letten oder Schlamm mit der Erden, die ihr wieder ins Loch füllet; und wenn es ein steifer Letten ist, bedecket ihn mit Stroh, Schilf oder Streu, Erden von verfaulten Baumpfühlen ꝛc. Lasset aber keine von diesen Mixturen die Wurzeln berühren, noch auch einigen Mist oder Rasen, sondern leget eure Düngung vielmehr rund auf der Fläche der Erden herum, und grabet sie ein wenig ein, und bedecket dieselbe mit Erde, die Sonne abzuhalten, daß sie solche nicht ausdorre. Wenn ihr eure Berge umgrabet oder um die Wurzeln eurer Bäume grabet (welches ihr alle Jahr einmal zu thun fleißig beobachten sollet, den Nutzen dessen will ich hernach zeigen) und überall, wo ihr nur Bäume pflanzet, da machet eure Erde so fein als möglich.

3) Für Bäume, oder die meisten Arten der Pflanzen, sind der starke blaue, weisse oder rothe Letten, einige von dem schlimmsten Erdreichen. Wenn aber einige dieser Länder von Natur etwas Steine bey sich haben, oder je näher sie durch einige Mixtur des Sandes einen Leimen bekommen, sind sie um so viel desto besser; also verhält sichs auch mit einem kiesigten oder sandigten Grunde, je genauer er mit einem Leimen, durch eine Vermischung des Letten,

überein kömmet; denn einen Leimen oder lockere Ziegelerde, die aus einer gehörigen Mixtur von Letten und Sand zusammen gesetzet ist, halte ich für das beste Land für Bäume.

4) Pflanzet in einer warmen feuchten Jahreszeit, da die Luft stille und heiter ist, der Wind westwärts. Nie aber, wenn es gefrieret, regnet, oder neblicht ist, denn es inficirt die Wurzeln, und machet sie schimmlicht; und wenn ihr einige Bäume wässert, die ihr neu gepflanzet habt, wird solches die Erde an den Wurzeln desto besser bevestigen, und sie feuchte erhalten.

5) Bäume, die nicht fortgesetzet werden, oder andere, die es sind, wenn ihre Wurzeln zu tief gehen, müsset ihr solche vermindern, sonst werdet ihr euch genöthiget sehen, sie zu tief zu setzen; nur die kleinen Zäserwurzeln müssen geschonet werden, so viel nur möglich ist, denn sie sinds, was den Bäumen die hauptsächlichste Nahrung verschaffet; und hebet sie aus mit so viel Erden als ihr könnet, und lasset die Löcher, in welche ihr sie fortsetzet, offen für den Regen, Frost und Sonne, die Erde vorhero etwas zu mildern, ehe ihr sie pflanzet.

6) Wenn ihr einen Baum aushebet, gebt Achtung, wie die Wurzeln wachsen, und setzet sie auf eben diese Beschaffenheit, wo ihr sie aufs neue hinpflanzet, indem ihr die Wurzeln sorgfältig ausbreitet, und suchet den Baum gegen eben denselbigen Aspect zu pflanzen, wie er vorhero wuchse.

7) Im Frühling reibet die Seitenknospen hinweg, den überflüßigen Saft in die Aeste zurück zu ziehen, und zu verursachen, daß er hinauf zu den Gipfel steige.

8) Setzet nicht mehr Bäume fort, als ihr wohl für dem Vieh verzäunen könnet; absonderlich für Schaafen, das feist von ihrer Wolle, ist den Bäumen sehr schädlich, wenn sie bloß dazu kommen und sich daran reiben können. Alle junge Bäume sollen gleichfalls vor dem Winde und der Sonne beschirmet werden. Insonderheit diejenigen von einer zarten Art, vor dem Nord und Ostwind, bis ihre Wurzel bevestiget, und ihr befindet, daß sie anfangen zu schossen. Daß man diesen Punct nicht genau in Obacht nimmet, ist die Ursache, warum die meisten von unsern Pflanzen im Sommer verderben; und im Winter hat man sich noch mehr von Nässe und Kälte zu befahren, wenn sie zusammen kommen, als von dem heftigsten Frost alleine.

9) Wohl-

9.) Wohlgepflantztes Holtz, pflegt auf morastigen, sumpfigten, heidigten und steinigten Grunde zu wachsen. Nur der weisse und blaue Letten ist für Holtz am schlimmsten, wie ich vorher gesagt habe; und was ihr etwa vor grosses Bauholtz in einem von diesem antreffet, (die Eiche allein ausgenommen) ist von einem sehr hohen Alter.

10.) Wenn es die Jahrszeit erfodert, sollen alle neue Pflantzungen wohl gewässert werden, und zwar im April bey ihrer ersten Knospung, vornemlich das ersie Jahr ihrer Pflantzung, worauf bey ihrem künftigen Wachsthum gar viel ankommet. Und wenn ihr Wasser darauf giesset, so lasset es in einem Circul, in einiger Entfernung von den Wurzeln geschehen, welche von Graß und Unkraut beständig entblößt gehalten werden sollen; und wenn das Wasser fruchtbar oder mit einiger Düngung geschwängert ist, werden die Schosser solches bald an Tag geben. Denn wenn die Feuchtigkeit durch die Erde gekrochen, oder geseiget ist, wird sie die salpetrische Kraft des Erdreichs mit sich führen. Beyleibe wässert nicht an dem Stamm, weil es die Erde von den Wurzeln hinweg wäschet, und das Wasser zu rohe dazu gelangen lässet, welches sie der Fäulniß öfters unterwirft. Wenn ihr dürres Wetter befürchtet, schiebet es nicht zu lange auf, eure Bäume und Saamen zu begiessen, sondern wässert, weil der Grund noch feucht ist, daß er sich dabey halten möge.

11.) Junge Bäume werden mit Getreide, mit Haber, Erbsen, Hanff, oder allem stark wachsenden Korn und Unkraut ersticket: Dafern kein zulänglicher Kreiß und Entfernung (als beynahe einer Elle, oder so weiter) von dem Stamm gelassen wird.

12.) Beschneidet keine Bäume, die ein grosses starkes Mark oder Kern in sich haben. Zumahl wenn sie noch jung und zart sind, und entweder Hitze oder Kälte am heftigsten ist. Noch auch in nassen Wetter, oder wenn es sehr schneyet: Wiewohl die Befreyung von allen unartigen und zerbrochenen Aesten, oder die der Wind beschädigt hat, den Bäumen zu grossem Vortheil gereichet, wenn es zu einer guten Jahrszeit geschiehet. Immer grüne, insonderheit solche, die zart sind, beschneidet nicht alsbald nach der Pflantzung, sondern, wenn ihr aus einigen kleinen, frischen Sprößlingen abnehmet, daß sie Wurzel gewonnen haben.

13.) Wenn ihr Obstbäume pflantzet, bringet sie zu einem Gi-

pfel, sobald als ihr könnet. Bey Zimmerbäumen ist es am besten, sie gar nicht zu köpfen, sondern sie bis auf einen einzeln Ast zu beschneiden, wenn das Erdreich gut ist, darein ihr sie gepflantzet habt. Wo es aber nicht gut ist, pfleget der Saft schwerlich so hoch zu steigen. Dahero es in solchem Fall besser ist, sie zu köpfen; und wenn sie ausgesprossет sind, so bringet den Gipfel zu einen einzeln Ast. Zu diesem Ende lasset einen der geradesten und belaubtesten Aesten; und wenn euer Gipfel verdirbt, oder euern Baum einiger Nachtheil von Vielen zugefügt wird, so, daß es verursachet, daß er auf den Seiten ausbricht, welches so wohl seinen Wachsthum als auch seine Sprößlinge zurück hält, so schneidet einige von den Sprößlingen ab, und belebet oder erwecket einen Hauptschosser, in einiger Entfernung unter seiner Beschädigung, mit euerm Messer. Wenn er aber im Frühling in einem gar mißlichen Zustande ist, schneidet alles genau am Grunde ab, und hoffet auf einen frischen Schößling: Diesen suchet, durch Hinwegräumung und Abschneidung aller überflüßigen Aeste, zu hegen und zu nähren. Wenn ihr haben wollet, daß ein Baum keine Seitenäste herfürbringe, so beschneidet ihn im Febrario; und was er ferner von Seitenästen herfürbringet, die schneidet mitten im Sommer ab, wenn der Saft darinnen ist, so werden sie schwerlich wieder ausspроssen: Doch müsset ihr behutsam seyn, damit ihr nicht verursachet, daß euer Baum einen grössern Gipfel bekomme, als vor den Stamm bequem ist: Absonderlich wenn er aus einem zarten Holtz bestehet, sonst bricht ihn der Wind um. Dieses zu verhüten, köpfet oder verdünnet man den Gipfel, oder lässet destomehr Seitenäste aus ihm herauswachsen, die den Saft zurück halten, daß er nicht alle in den Gipfel hinauf steiget.

14.) Welsche Nußbäume, Eschern und Bäume, die starke Kerne haben, müsset ihr keineswegs köpfen, wenn ihr sie fortsetzet: Insonderheit den Nußbaum; Und wenn ihr Ursache habt, einige von den Aesten zu beschneiden, so thut solches an den Orten, wo sie der Nässe am wenigsten ausgesetzt sind: Ich verstehe hiedurch die Seitenäste; und späte im Frühling, als, um das Ende des Februarii, oder den Anfang des Martii, damit die Rinde die Wunde desto eher wieder heilen möge.

15.) Bäume pflegen fast auf jedem Erdreich, das voller Farn-

kraut

kraut ist, wohl zu wachsen: Weil es die Wurzeln beschattet und solche, auch auf dem hitzigsten brennendeu Kieß, kühle hält.

16.) Wenn ihr auf ein seichtes oder sehr feuchtes Erdreich pflantzet, so pflüget es in grosse hohe Reihen, und pflantzet eure Bäume mitten auf die Reihen.

Bäume vor den Winden und dem Vieh, so demselben ausgesetzt sind, zu verwahren, umpfählet sie mit 3. oder 4. Stecken von zwey Enden, von gnugsamer Höhe, die drey oder viereckigt gesetzt sind, und bindet sie mit kurzen Stücken oben und unten an einander, worin einige Brombeersträucher gesteckt werden können: Ausgenommen, ihr woltet Pfähle dran wenden, die sie, ohne dasjenige Abreiben, deme die Bäume sonst unterworfen seyn dürften, die nur einzeln mit Stecken oder Büschen umgeben sind, beschirmen werden. Wo aber kein Vieh hinkommet, da kan ein guter Strick, den man um den obern Theil oder Hals des Baums, auf einem Strohwisch, herum bindet, ihn vor Abreiben zu bewahren, und das andere Ende locker, oder ein wenig ausgespannt, an einen Hacken oder einen Pflock im Grunde anmachet, den Baum sattsam bevestigen, und wieder den Sturm und Brand des Westwindes beschützen: Denn die Winde aus andern Theilen, pflegen ihnen selten viel Schaden zuzufügen. Wenn die Schnüre oder Stricke wohl gepicht werden, pflegen sie viele Jahre also zu dauern.

## Das 3. Kapittel.

# Von Pflantzung der Avenüen oder Zugänge, Aleen oder Spatziergänge.

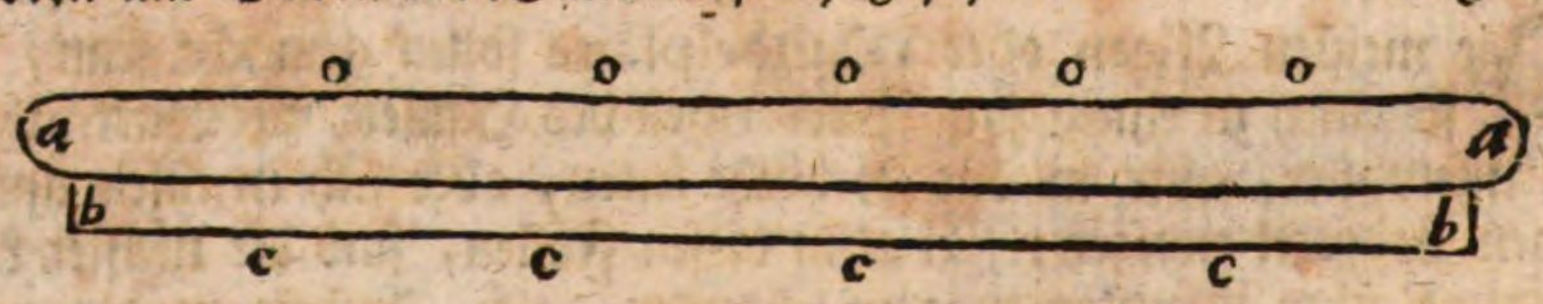
Die meisten Aleen oder Wandelplätze sollen gemacht seyn, daß sie einen zu einem zum Vordertheil des Hauses, zur Gartenthüre, Strassenthüre, oder in das Gehöltze leiten, oder sich in einen anmuthigen Prospect endigen: In allen diesen Fällen, sind die meisten Leute gewohnt, ihre Aleen zu enge zu pflantzen, also, daß sie in derjenigen Revier, worauf man hauptsächlich sein Absehen gerichtet, keine schöne Aussicht geben. Als gesetzt, daß man sie zu einer Avenüe oder Zugang zu einem Hause pflantzet, so soll die Länge der Alee, wie lang sie auch ist, so breit seyn, als die ganze Breite des Vördertheils; und wenn

sie lang ist, so ist es desto besser, je weiter sie ist: Und bey Aleen zu Gehölze, Prospecten, sollen sie wenigstens 60. Fuß breit seyn; und weil solche Spatziergänge lange Zeit erfodern, ehe sie Schatten geben, wolte ich vorschlagen, daß man vielmehr eine engere Reihe an jedweder Seite pflantze, als, daß man das Ansehen, so der vornehmste Wandelplatz durch seine Breite erfodert, verliehre: Vornemlich, wo man einigen Prospect gewinnen kan; Und wenn die Bäume einiger massen von einer sich ausbreitenden Gattung sind, wolte ich rathen, solche nicht näher als 35. bis 40. Schuh in der Reihe an einander zu pflantzen; und eben dergleichen Distantz zu beobachten, wenn sie zu einem regulairen Lustwaldgen gepflantzet werden.

## Das 4. Kapittel.

# Von Pflantzung der Bäume in lebendigen Zäunen oder Hecken.

Die beste Manier, Bäume in Zäunen aufzuziehen ist, daß man sie mit den Hecken, als, Mehlbaum ꝛc. pflantze, wenn man sie wohl vor dem Vieh erhalten kan; wo aber allbereits eine Hecke, oder selbst wachsender Zaun gepflantzet ist, und Bäume fehlen, wolte ich vielmehr rathen, sie auf diese Weise zu pflantzen, als auf welche sie denen Hecken am wenigsten Schaden thun, und den besten Schirm verschaffen, auch vor die größte Anzahl Bäume, so zu pflantzen sind, Raum geben. Lasset a. a. den Damm seyn, worauf die Hecke stehet, und b. b. den Graben, und lasset alle Bäume nicht auf dem Damm, wo die Hecke stehet, gepflantzet werden, wie die gemeine Weise ist, sondern am Boden des Dammes, ohngefehr eine Elle von der Hecke.




Welches das Abtrieffen und Abfallen darauf verhüten wird, wie bey o o o o o. Und gegen über an der andern Seite des Grabens, etwan eine Elle davon lasset, nicht in linea directa oder gleich laufender Linie, sondern in einem intervallo, oder Zwischenraum, eine andere

dere Reihe gepflantzet werden, als bey c c c c. und wenn allemahl der andere Baum darunter ein solcher ist, der hoch in die Höhe schiesset, und der ungleiche dazwischen ein Obstbaum, der sich ausbreitet, können sie desto näher neben einander gepflantzet werden, so wird es desto bessern Schutz und Beschirmung verschaffen.

## Das 5. Kapittel.

# Von denen Kranckheiten der Bäume.

Es giebt allerhand **Zufälle** und **Kranckheiten**, so die **Bäume** verderben, und ihre unterschiedliche Theile anfechten, wornach man fleißig zu sehen hat.

1.) **Unkräuter**, solche soll man nach Regen mit der Hand ausraufen und ausräuten, absonderlich weil die Bäume jung und nicht fähig sind, solche mit dem Abtriefen oder Abfallen zu bedecken; aber die stärkern Unkräuter muß man mit der Haue, Spate, oder einem andern Instrument ausrotten, weil sie denen Bäumen, indem sie dieselben ihres Nutriments berauben, und diejenigen, so jung sind, erstikken, sehr nachtheilig zu seyn pflegen.

2.) **Junge Schosser** sollen genau am Ort, wo sie hervor schiessen, abgeschnitten werden, so, daß man die Erde eröfnet, um wohl dazu zu können; und wenn ihr befindet, daß sie Wurzeln haben, könnet ihr sie wieder setzen: Allein man sagt, daß Bäume, so drauf gepfropfet werden, geneigter sind, Schosser herfür zu bringen, als andere Bäume.

3.) **Uebermäßige Nässe** schadet denen Bäumen öfters, insonderheit solchen Arten, so einen trocknen Grund erfodern, welchen man durch Ableitungen zu Hülfe kommen muß; und wenn eine Traufe den Stamm des Baumes bey dem Gipfel verfehrt (welches ihm ganz gewiß schaden wird) schneidet den Ort erst glatt, und leget ein wenig Leimen oder Letten mit Pferdemist vereiniget, darauf, so, daß ihr die Wunde damit bedecket, diesen lasset darauf liegen, bis eine neue Rinde wächset: Oder, nehmet geläutertes Inselt, vermischet es mit ein wenig Leimen und frischem Roßmist, und lasset es darauf. Nur merket, daß Wunden, die im Winter einem Baum gemacht werden, viel schwerer zu heilen sind, als die im Sommer gemacht werden.

4.) Wenn ein Baum Schaden an der **Rinde** hat, machet im Februario oder Merz vom Gipfel bis zum Boden einen Schlitz in die Rinde, welches bey den meisten Bäumen gut thun und keinem nichts schaden wird; und wenn die Spalte groß ist, füllet sie mit Kuhkoth aus; auch ist die Beschneidung einiger Aeste nützlich, vornemlich solcher, die einigermassen verbrandt oder vom Donner zerschlagen sind; so dienet auch das Graben um den Baum; weil es vielmals von Zusammenbackung der Erden um den Stamm verursachet wird.

5.) Der **Holzwurm** (teredo s. cossus) und andere **Würmer** liegen zwischen dem Stamm und der Rinde, und vergifften den Umlauf des Saftes zum grösten Nachtheil der Bäume; wenn man aber die Löcher, wo sie stecken, angetroffen hat, öffnet sie, und machet eine kleine Schlitze von dem Boden dererselben, damit alle Nässe, so darauf fällt, herauslauffen möge, und beschmieret den Ort mit Leimen.

6.) Bäume, vornemlich Obstbäume, so tragen, sind öfters mit den **Masern** behaftet, wenn sie in grosser Dürre von der Sonne versenget und verbrennet werden. Hierauf folget gemeiniglich **Lausigkeit**, welche curiret wird, indem man ein Loch in die vornehmsten Wurzeln bohret, ein wenig Brandtwein hineinschüttet, und das Mundloch mit einem Pflock von eben demselben Holz verstopfet.

7.) **Abgeschälte** und von der **Rinde entblöste Bäume** können erhalten werden, wenn man einen Sprößling von dem Fuß oder unter dem abgestreiften Ort heget, und den Stamm ein wenig über den Sprößling schief abschneidet, so wird er bald heilen, und mit Rinde bedeckt werden, gleich einem neugepfropften Baum; und wenn man den Gipfel mit Leimen und Pferdemist bedecket, auf eben solche Weise, wie man eine Pfropfung bedecket, wird es dazu helfen, daß er desto eher heilet.

8.) **Thiere, Caninichen** und **Hasen**, indem sie die Bäume entblösen, thun ihnen öfters grossen Schaden, und verderben sie manchmal gänzlich. Sie vor **Wild** zu bewahren, umzäunet sie mit Pfählen; allein sie vor Caninichen und Haasen zu bewahren, schläget Herr Evelyn vor, man sollte sie mit stercore humano oder Menschen-Koth mit ein wenig Wasser oder Urin vermischet, bestreichen, und solches allemal, nachdem es geregnet hat, wiederholen, oder Gerber Feuchtigkeit, die sie zur Zurichtung ihrer Häute gebrauchen, daran

sprengen

sprengen und sie damit benetzen. Auch bindet Daumen-Bänder von Heu oder Stroh rund umher, so weit als sie reichen können. Ich habe keine von diesen Mitteln probiret. Doch weiß ich, daß einige Theer und Kalk gebrauchet haben, welches aber die Rinde verbindet, und so hart machet, daß der Baum nicht wachsen kan.

9.) Der **Moos** kan mit einem geschickten Instrument von Holz, welches die Rinde des Baumes nicht verletzt, oder mit einem Stück härenen Tuch nach einem anfeuchtenden Regen abgeschabet und hinweg genommen werden. Aber das gewisseste Mittel, solchen abzuhelfen, ist, daß man die Ursache hinweg nimmt, welche ist, daß man das Land von allem übrigen Wasser ableite, und es bey der ersten Pflanzung der Bäume verhütet, daß man sie nicht zu tief setze. S. das 8 Cap. des XIV. Buchs.

Der **Moos**, so an Bäumen wächset, ist aber von verschiedenen Arten. Kalter und feuchter Grund bringet einen langen zottichten Moos, und feuchter und trockner Grund, einen kurzen dicken Moos hervor. Wenn der Moos häufig und lang ist, so, daß er die Aeste ersticket, so wird es in solchen Fällen gut thun, wenu man den grösten Theil der Aeste abhaue, und die übrigen von Mooß reinige, oder den ganzen Gipfel abnehme, so wird der Baum schossen und gleichsam wieder jung werden. Und wenn eure Pflantzung zu dick ist, welches im kalten Grund Mooß verursachen wird, so müßt ihr den Fehler durch Verdünnung derselben abhelfen. Wenn es aber von Trockenheit des Grundes herrühret, öffnet solchen und leget Schlamm darauf, welches denselben nicht nur kühlen, sondern auch das Abfallen der Früchte verhüten, und solchen verwahren wird, daß er nicht wurmstichigt wird, welches dem dürren Grund gemeiniglich begegnet.

10.) **Epheu, Zaunreben, Geisblat**, und andere **Kletterer**, müssen ausgegraben werden, sonst verderben sie eure Bäume, indem sie solche drucken und krumm machen.

11.) **Erschütterung der Winde** verfehret und spaltet den ganzen Baum, ist aber nicht allezeit sichtbar; drehet die Rinde von glatter Zertrennung, und wird von Sturmwinden, und vielleicht durch subtilen Wetterstrahl verursachet, weil diejenigen Bäume meistens in dieser Gefahr sind, deren Aeste an einer Seite mehr hinaus wachsen, als an der andern. Der beste Schutz dawider sind Bäume von geringer Art, Erwehlung eines guten Platzes zur Pflanzung und

öftere

öftere Beschneidung, weil sie jung sind. Aber gleichwie die Winde die Bäume öfters durch Verdrehen verderben; also thun sie ihnen vielmals durch Umreissung derselben eben soviel Schaden; welches, ob es gleich nicht eigentlich eine Krankheit des Baumes genennet werden kan, so sind doch die Winde manchmal die Ursache, so sie krank machet; wofür kein besser Mittel ist, als was bereits vorgeschlagen worden: Aber im Fall einige Bäume solten umgerissen werden, die ihr gern erhalten und zurecht bringen wollet, so übereilet euch nicht, solche hinweg zu schaffen, sondern hauet ihre Gipfel ab, und lasset sie liegen, so wird sie vielmals der Nachdruck der Wurzel wieder aufbringen. Wo aber nicht, nehmet einige von der lockern Erde, aus dem Loch, das der Baum gemachet hat, und hauet einige von den spreitzenden Wurzeln ab, so ihn verhindern, daß er nicht zurück fallen kan, so könnet ihr ihn leicht wieder zurecht helfen.

12.) Der **Krebs** oder **Wurm** wird durch einigen Schlag oder Abreiben, oder durch hitzig-brennendes, steinigtes Land verursachet. Er muß ausgeschnitten, und die Narbe mit einem Pflaster von Theer, so mit Oel vermischt ist, verbunden, und über dieses nicht allzudick ein wenig Leim gebreitet werden: Oder aber mit Pferdemist und Leimen; am besten aber mit Schweinskoth alleine, mit einem Lumpen darüber gebunden, oder wenn man Asche, Nesseln oder Farnkraut ꝛc. auf die Wurzeln leget. Wenn aber der Krebs an einem Aste ist, so hauet ihn ab. Wenns ein grosser Ast, ein wenig von dem Stamm des Baumes; wenns aber ein kleiner ist, ganz genau und nahe daran. Aber allzuhitzig steinigtes Land betreffend, müsset ihr die Erde um die Wurzeln mit Teichschlamm und Kuhkoth abkühlen; und für Obst-Bäume ist der beste Weg, wenn man sie auf solchem Lande aufziehen will, daß man sie auf wilde Aepfelbäume pfropfet, die in eben demselben Erdreich aufgewachsen sind.

13.) Daß die Bäume **hohl** sind, solches wird durch unverständige oder nachläßige Beschneidung derselben verursachet, also, daß die Nässe gerade auf einen Theil derseiben fallen kan, vornemlich auf den Gipfel. In diesem Fall, wenn zulänglich gesundes Holz verhanden, schneidet es bis aufs frische Holz nahe am Stamm ab, also, daß ihr es so schief machet, als möglich ist, damit die Nässe davon herab fallen könne; und bedecket den hohlen Ort mit einer Kappe, von gepich-

ter

ter, grober Schiffleinwand, oder füllet ihn mit guten steifen Leimen, Pferdemist und feinem Heu untereinander gemischet. Dieses ist eines von den grösten Uebeln, so die Bäume betreffen, und deme alle weiche Bäume sehr unterworfen sind, wenn sie beschnitten werden; sonderlich der Ulmenbaum, welcher viel besser von unten hinauf behauen wird; so werden dessen Seitenäste eine beständige Behauung bedürfen, und der Stamm hernach gutes Bauholz seyn. Hingegen wenn er von oben herab beschnitten wird, vergehen und verderben sie bald. Jedoch pfleget vielmals ein hoher Ulmbaum am Boden hohl zu werden, wenn es sich begiebet, daß einige von seinen Wurzeln verderben; aber die Verluftung seiner Aeste wird es bald an Tag geben.

14.) **Hornisse und Wespen** thun den Bäumen Schaden, indem sie darinnen hecken, welche ausgerottet werden, wenn man des Nachts ihre Zellen mit Schwefel beräuchert, oder ihre Löcher mit Theer oder Gänsekoth verstopfet.

15.) **Oehrlinge und Schnecken** fechten Zimmerbäume selten an, sind aber dem Obst sehr schädlich. Dieses thun auch **Ameisen, Raupen, Mäuse, Maulwürfe** ꝛc. wovon ich allbereits gehandelt habe.

**Mäuse, Maulwürfe und Ameisen** verursachen die gelbe Sucht an Bäumen, welches an der Mißfärbigkeit ihres Laubes und Knospen erkannt wird.

16.) **Verbrannte Theile** der Bäume sollen bis aufs frische Holz abgehauen werden; und solchen Brand in der Blüthe zu verhüten, beräuchert sie in besorglichem Wetter, indem ihr feuchtes Stroh, oder die überflüßige Abschnittlinge von aromatischen Kräutern, als Rosmarien, Lavendel, Wachholder ꝛc. darunter verbrennet.

17.) **Dohlen** thun denen Bäumen grossen Schaden, indem sie die Gipfel von alten abbeissen, und sich auf die jüngere setzen, daß ihre zarte Aeste von derselben Schwere zerbrechen, und öfters ihre Gipfel verderben; sie verderben gleichfalls die Sämlinge, wo sie hecken, und ihr Koth zeuget Nesseln und Unkräuter.

18.) Wenn ein Baum verschiedene Jahre wohl gewachsen hat, und anfängt von seinem Treiben abzulassen, so hauet einige von den Aesten ab, und sehet, ob solches verursachen wird, daß er wohl treibet oder schosset. Wo nicht, grabet die Erde hinweg, bis ihr zu den

Wurzeln kommet, und sehet, ob sie von einiger Fäulniß verderbet sind, welches dadurch verursacht werden kan, wenn sie zu tief gepflanzt sind, oder von einem kalten Erdreich unter halbs. Wenn ihr aber die Wurzeln gesund findet, so möget ihr schliessen, daß die Krankheit des Baumes von der Dürstigkeit der Erde herrühret. Diesem abzuhelfen, thut frische Erde auf die Wurzeln, und wenn das Erdreich heiß ist, breitet oben Kühmist, wenn es aber kalt ist, Roßmist darauf. Und wenn die Zeit kömmt, da man sie behauet, so hauet das meiste alte Holz hinweg, so werdet ihr befinden, daß wieder frisches hervor schiesset; wo nicht, so mögt ihr schliessen, daß er an seinen Wurzeln oder am Stamm verdorben sey, dawider kein Mittel mehr ist.

## Das 6. Kapittel.

# Von Behauung der Forstbäume.

Die Behauung der Bäume ist eine Arbeit, so viel Sorgfalt und Klugheit erfordert, und wovon man wegen der grossen und vielfältigen Veränderung, so man dabey antrifft, nicht gar wohl allgemeine Regeln geben kan. Nur könnet ihr merken, daß von was vor Gestalt ihr auch euren Baum haben wollet, ihr ihn nach solcher Gestalt, so viel als ihr könnet, weil er noch jung ist, formiret; indem die jungen das Beschneiden am besten vertragen, weil ihre Aeste klein sind, und am ehesten zu heilen sind, wenn sie abgeschnitten werden; allein bey solchen Bäumen, die ihr für Zimmerholz bestimmet, seyd behutsam, wenn ihr sie köpfet, wie ich euch vorher gesaget; insonderheit bey solchen, so grosse Kerne oder Mark haben, als die Eschern, welsche Nußbäume ꝛc. und alles weiche Holz, als die Ulmen, Pappeln ꝛc. Wenn aber eure Bäume mit einem zu schweren Gipfel wachsen, müßt ihr sie köpfen, sie zu erleichtern, welches an manchen Bäumen besser verrichtet wird, wenn man einige Aeste verdünnet, so aus den Seiten der vornehmsten Aeste entspriessen, so daß der Wind hindurch streichen kan, als wenn man die Hauptäste selbsten abschneidet, vornemlich, wenn ihr sie für Bäume bestimmet, so sich ausbreiten sollen; wenn ihr sie aber zu hohen Bäumen bestimmet, ists am besten, wenn man die Knospen, so bald sie im Frühling hervor kriechen, abkneipet, und die Seitenschosser hinauf zu, beschneidet, welches sparsam geschehen

hen muß, so, daß man hier und da einen Ast läßt; und wenn einige neue Schosser herfür sprossen, könnet ihr sie schonen, und die vorigen abschneiden, doch, daß ihr allezeit Sorge traget, die gröſten abzuschneiden, und die kleinsten zu lassen, den Saft also zurück zu halten, wo er zu stark hinauf in den Gipfel steiget, dergestalt, daß er denselben in Gefahr setzet, gebrochen zu werden, wo der Stamm zu schwach ist; aber wo er stark und fähig ist, solches zu ertragen, könnet ihr in seiner Beschneidung desto kühner seyn, wenn ihr allezeit dabey in Acht nehmet, den Kopf nach den Leib (ich will sagen den Gipfel nach dem Stamm) zu proportioniren, und ihn klein zu erhalten, und den Leiteschosser zu hegen, hauptsächlich aber Sorge zu tragen, daß er in keine Gabel hinauslaufe, bis ihr euren Baum zu der verlangten Höhe gebracht habet, alsdenn lasset die Spitze ausbrechen, und schneidet alle Seitenäste ab, wenn ihr es vor nöthig befindet. Und wenn ihr befindet, daß die Seitenäste noch ausbrechen, und euer Gipfel vermögend ist, sie selbsten zu ertragen, so gebet denen Aesten, die im Frühling hervorsprossen, ein wenig nach dem Mittel des Sommers eine Sommerbeschneidung, indem ihr sie sehr genau abhauet. Dieses wird verursachen, daß sie die Rinde bedecket und tödtet, damit sie nicht wieder ausschlage, wie vorher gemeldet; welches das einzige Mittel ist, zu machen, daß euer Baum mit einem feinen geraden Stamm wächset. Allein ich weiß, daß **den meisten das Behauen** der Zimmerbäume ganz und gar nicht gefället, und ich gebe es zu, daß es besser ist, wo Bäume von Natur in die Höhe wachsen. Ich kan mir aber nicht einbilden, daß die Behauung junger Bäume, daferne ihr die Aeste genau abhauet, ihnen eben sonderlichen Schaden zufügen kan, massen ich dafür halte, wenn die Wunde ganz zuheilet, oder wenn sie es nicht thut, so kan der Schnitt, welcher neben den Kern lieget, keinen Nachtheil bringen, wenn man den Baum zu einem Balken oder zu andern Gebrauch für Quadratur anwendet; massen es solchen Mangel nur an dem äussersten Theil hervor bringet; und also werden die vier Theile gesund bleiben. Was grosse Bäume, ich will sagen Forstbäume anlanget (denn von Obstbäumen habe ich an einem andern Orte zu handeln beschlossen) will ich nicht, daß man sie behauen soll, ausgenommen in äussersten Nothfällen. Und in solchen Fällen vermeidet das Abhauen grosser Aeste; so viel ihr könnet: Was ihr aber

nur vor Aeste, die klein sind, abhauet, die hauet glatt und genau ab, also, daß sie die Rinde geschwinde wieder bedecken möge ; und schef, damit das Wasser ablaufen könne, und sich nicht hineinsenke ; wenn aber der Baum alt und der Ast groß ist, schneidet ihn ein Stück von dem Stamm entfernt ab, als 3. bis 4. Fuß, oder wo ihr befindet, daß an dessen Seite einige junge Sprossen hervor keimen ; aber keinesweges lasset einen Sturzel oder Stumpf in einiger Distanz hinaus stehen, massen er nicht wieder von der Rinde kan bedeckt werden, bis der Umfang des Baumes darüber wächset, und mitterweile wird der Stumpf continuirlich faulen, und eine Röhre, die das Wasser hinein in das Herz des Baumes leitet, wird gewißlich den ganzen Stamm verderben und tödten : Und alle Aeste, die gerade in die Höhe wachsen, sie mögen groß oder klein seyn, die schneidet nicht gleich die quer ab, sondern schef aufwärts ; und diejenigen Aeste, so von dem Gipfel niederzu hangen, schneidet schef an der niedrigen Seite ; und wenn ihr Ursache sehet, eine grosse Wunde zu machen, so bedeckt solche mit Leimen, der mit Pferdemist vermischet ist, so wird sie desto eher heilen, wie vorher gesaget. Ihr werdet anmerken, daß ihr in manchen Wäldern, wo ihr einen sparsamen Baum habt, ihr 20. verschwenderische antreffet, welches alles daher rühret, daß man sie nicht behauen hat, als welches nicht nur eine Erneuerung ihres Alters, sondern auch ihres Wachsthums ist. Die Unterlassung dessen verursachet, daß die Bäume in Sprößlinge auslaufen, und sich selbst mit überflüßigen Aesten überladen, die allen Saft vom ganzen Stamm, insonderheit den Obertheil desselben an sich ziehen, und solche knorricht, moßig und verbuttet machen.

Wenn aber euer Baum krumm wächset, so schneidet ihn am krummen Orte schef aufwerts und ziehet einen von denen vornehmsten Sprößlingen auf, daß er ein Leitesprößling sey : Ausgenommen, es wäre an einer solchen Gattung, die geneigt ist, zu verderben und sterben, wenn sie geköpft wird, worunter die Birke eine von den schlimmsten ist, zu köpfen ; oder wenn einige Bäume sehr groß sind, vermengt euch nicht damit ; aber krumme Bäume, weil sie jung sind, könnnen gerad gemacht und zu recht gebracht werden, wenn man die Seitenäste aufwärts behauet, bis man über den Höcker kömmt. Wenn einige Aeste von Ziegen oder andern Vieh abgefressen worden,

so

so hauet solche genau am Stamm ab. Denn das Vieh lässet einen Geifer zurück, wo es beisset, welcher nicht nur die Aeste anstecket, sondern auch bisweilen den ganzen Baum in Gefahr setzet.

Die beste Zeit, **Bäume zu beschneiden**, ist im Februario, welches, wo es Noth thut, alle Jahre oder alle 2. Jahre wiederholet werden muß, damit also der Baum den Knorren leichtlich wieder überwachse, und der Ort wird nicht sehr geneigt seyn, neue Schosser herfür zu bringen, weil der Saft keinen grossen Zulauf dahin hat. Nur merket, daß wenn ihr einen Ast von einiger Grösse abschneiden müsset, ihr ihm einen Schnitt oder zwey unterhalb gebet, sonst streifet sich, wenn er fället, ein Theil von der Rinde mit hinweg; gleichergestalt, daß wenn ihr einige Bäume für solche haltet, die oft sollen behauen werden, ihr sie alle 10. Jahr köpfet. Denn so ihr die Aeste groß wächsen lasset, werden sie desto länger zubringen, ehe sie die Rinde bedecket, und geneigt seyn, Wasser in den Stamm hinein zu bringen, welches bald verhindern wird, daß sie das Behauen vertragen. S. das **Behauen der Obstbäume** im 14. B. im 18. Capitel.

## Das 7. Kapittel.

# Von dem Alter und Statur derer Bäume.

Das Alter, Grösse und Wachsthum der Bäume betreffend, so will ich euch hiebey zu den Herrn Evelyn verwiesen haben, welcher in diesem Stücke sehr weitläuftig ist, und nur so viel anmerken, daß der Wuchs der meisten Bäume im Umfang (wie groß und lang die Gipfel wachsen, ist leichtlich zu sehen) von einem Zoll und zwey Zollen in einem Jahr ist, und daß der Wuchs der kleinen und grossen Bäume fast einerley ist, daferne sie gleich geartet sind. Ich habe eine Eiche, die mitten im Getreidefeld stehet, um welche herum continuirlich gepflügt wird, und worunter das Vieh öfters lieget, und sie düngt, und die auf einem rothen Ziegelerdreich wächset, das wenigstens 40. Fuß tief ist, deren Wuchs manche Jahre vier Zoll in einem Jahre austrägt; dahingegen das Wachsthum anderer Bäume gemeiniglich nur einen Zoll und einen viertels Zoll, oder auch anderthalben Zoll in der Circumferenz ist: Welches den Vortheil der Grabung und Düngung der Bäume, und die Ausrottung der Unkräuter um dieselben

herum, bezeuget, die ich vor den größten Nachtheil unter allen Sachen bey dem Wachsthum derer Bäume halte, indem sie dem Erdreich gleichsam das Herz aussaugen und den Bäumen entziehen. Und ich bin durch unterschiedliche Abmessungen, die ich von dem Wuchs der Bäume genommen habe, überzeuget, daß Gebüsche und geringes Holz (ob sie schon von manchen, vor so schädlich, als Unkräuter gehalten werden) gar viel zu dem Wachsthum der Bäume beytragen, und nebst der Grabung und Düngung um dieselben, ihnen die größte Hülfe sind. Denn sie verbessern beydes das Land, und halten ihre Wurzeln feucht.

Gleichwie ich aber von sehr grossen und schnellen Wachsthum der Bäume in unterschiedlichen Auctoribus Nachricht finde; also wolte ich wünschen, daß, wo Bäume so stark wachsen, diejenigen, so willig sind, dem Feldbau aufzuhelfen, belieben möchten, den Umfang derselben zu messen, und zu sehen, wie stark sie in einem Jahr wüchsen: Ingleichen die Natur des Erdreichs genau zu untersuchen, wie auch die Tiefe des Erdbodens, worauf sie wachsen, und solches den Verlegern oder Herausgebern dieses Werks bekandt zu machen, damit ich vermögend seyn könte, eine Nachricht zu ertheilen, was vor eine Art Landes am wahrscheinlichsten also durch Bäume verbessert werden möchte; welches zu wissen denenjenigen nützlich seyn würde, die Land von gleicher Gattung haben, ingleichen eine Aufmunterung und Antrieb zur Pflantzung und Auferziehung des Bauholzes.

## Das 8. Kapittel.

# Vom Baumfällen.

Ich habe bereits eine Nachricht von denen Anzeichen eines unartigen Baumes ertheilet, und wenn ihr demnach willens seyd, einige davon zu fällen, ist das erste, warum ihr euch bekümmern müsset, eine verständige Verhauung der Aeste und Glieder, so ihn in seinem Fall in Gefahr setzen dürfte, worinnen viel Vorsichtigkeit und Verstand erfodert wird, weil manche Bäume aus ermangelnder solcher Sorgfalt gänzlich verderbet werden; und derohalben schneidet in die Aeste des Bauholzes, das sehr groß ist, eine Kerbe, gerade unter dem dickesten

Theil

Theil derselben, und begegnet ihm mit derben Hieben, so wird er ohne Zersplitterung abgehauen werden, wie oben gesagt.

2. In Fällung des Zimmerholzes traget Sorge, es so nahe am Grunde abzuhauen, als möglich ist, ihr müstet denn gesonnen seyn, solche Bäume mit der Wurzel auszugraben, welches, wenn mans thut, beydes dem Zimmer- und Brennholze zum Vortheil gereichet; massen man das Zimmerholz nicht vor gut hält, das von dem Orte, wo vorher einer gestanden, herauswächset. Der Preiß, Bäume zu fällen ist 12. Engl. Pfennige vor die Ladung, und eben so viel vor die Hauung, oder hauen ins Gevierte, wo die Leute des Tages 14. Engl. Pf. erhalten. Wenn euer Baum lieget, streifet die Rinde davon ab, und stellet ihn also, daß er wohl dürren möge, und wenn es regnet, vor der Nässe wohl verdecket sey; alsdenn machet die stärksten Aeste rein, die übrig sind, und säget sie in die Länge, wenn ihr es den Bauholz-Käufern nicht verkaufet, daß sie es selbst thun.

Merket, daß man Bäume gemeiniglich vor Zimmerbäume hält, die eine Elle vom Grund 9. Zoll im Umfange haben, aber nicht darunter. Weil solche in der Mitte 6. Zoll im Umfange haben werden, wenn die Rinde herab ist, welches die Mühe auf solche hinauf zu klettern, und sie zu messen, ersparen wird. Die gemeine Weise mit ihnen zu handeln ist, daß man das Bauholz verkaufet weil es noch stehet (welches ein sehr ungewisser Weg ist) oder nach Tonnen, Lasten, Ladungen oder Schuhen, da 40. Schuh auf eine Tonne gerechnet werden, und 50. eine Last oder Ladung, die man entweder nach dem runden oder Quadratmaaß misset. Man rechnet, daß 40. Fuß von runden Bauholz, oder 50. Fuß von gehauenen oder quadrirten gleich viel wägen, das ist, 20. hundert, welches gemeiniglich vor eine Fuhr oder Wagenladung gerechnet wird; und weil man selten die Rinde von Ulmen oder Eschen abschälet, bestimmet man gemeiniglich einen Zoll für die Rinde, welches ein guter Theil mehr ist, als sichs gehöret: Und wenn ihr demnach die Rinde an dem zumessenden Orte abschälen könnet, welches allezeit um das Mittel des Baumes seyn soll, wird es besser seyn. Einige bestimmen 4. Schuh für eine jede Ladung bey Eschen und 5. Fuß bey Eichen und Ulmen: Und betreffend die Ausrechnung der Schuhe, wenn es Quadratmaaß ist, wird die quadra-

tur

tur durch ein paar Klammern oder zwey Richtscheite genommen, die man in die Seite des Baumes hineinschlägt, und die Distanz dazwischen abmisset, und wenn die Seiten ungleich sind, addiren sie solche zusammen, und nehmen die halbe Summa, welche sie vor die wahre Seite der Quadratur halten; wenn es aber rundes Maaß ist, indem man den Baum mitten mit einer Schnur ummisset, und den vierten Theil von dieser Schnur für die quadratur hält, indem man die Länge von dem äussersten Ende so weit vorwerts nimmet, bis es geschiehet, daß der Baum 6. Zoll an der Schnure hat, das ist 24. Zoll im Umfang; und wenn die Bäume einige grosse Aeste haben, die Zimmerholz sind, das ist, welche 6. Zoll dicke sind, misset man sie vor sich selbst, und addiret sie zu dem ganzen. Die Summen, davon heraus zu bringen, gebrauchet man sich der Meßschnur, (oder Gunters Rechnungsschnur, womit vermittelst ein paar Compasse Arithmetische Operationes verrichtet werden) und wenn ihr eure Compasse von 12. bis zur Zahl der Zolle, so die quadratur in sich hält, darauf ausstrecket, und einen Schuh von dem Compasse der Länge nach, stellet, und mit euren Compassen einerley Mitte haltet, so kehret, wenn eure quadratur unter 12. Zoll ist, eure Compasse zweymahl gegen 12. wo sie drüber ist, zweymahl von 12. so wird sie euch die Summe zeigen. Die Manier, solches zu thun, wird euch ein jeder, der es verstehet, in sehr kurzer Zeit weisen; und ob es wohl ein falscher Weg zu messen ist, weil er beynahe den 5ten Theil von seiner richtigen Messung zu kurz ist, da er aber die gemeine Praxis ist, müßt ihr euch dadurch leiten lassen. Gleichwie aber viele unter den Reguln falsch sind, und dieses bey unterschiedlichen Gelegenheiten und Schwierigkeiten, wird es nöthig seyn, eure Abmessung auf unterschiedliche Art zu versuchen: Ich will erstlich zeigen, wie man solches nach der gemeinen Arithmetic thun könne: Als, gesetzt ein Baum sey 40. Zoll rund, und 30. Schuh lang, der 4te Theil von 40. Zoll ist 10. Zoll. Nun ist die Regul 12. zu 10. Quadratzoll; also ist 30. Schuh die Länge zu der vierten Zahl, und diese 4te Zahl saget euch die Summen in Schuhe.

Allein dieses auf die gemeine Weise zu bewerkstelligen, setzet, der 4te Theil von dem Umfang sey die Seite der Quadratur des Baums (wiewohl es irrig ist) und messet sie als einen Cylinder.

Der

Der 4te Theil von 40. ist 10. welches mit sich selbst multipliciret, 100. ist: Und 30. Schuh die Länge durch 12. multipliciret, machet 360. welches, wenn man es mit 100. multipliciret, so giebet die Quadratur des Baumes 36000. die Anzahl der Quadratzolle am Baum:

| | |
|---|---|
| | 10 |
| | 10 |
| | 100 |
| | 30 |
| | 12 |
| | 60 |
| | 30 |
| | 360 |
| | 360 |
| | 100 |
| | 36000. |

Welche Summe durch 1728. Quadratzollen, die in einem soliden Schuh sind, dividiret, 20. Schuh und ohngefehr 3. Viertel giebet, weil die ungerade Fraction keinesweges zur Abmessung des Zimmerholzes gehöret.

14
12. 6. 48
36000 ( 20 $\frac{1440}{1708}$
17288
172

Dieses nun durch die folgende Tabelle zu probiren, sehet 10. Zoll in der Columna zur linken Hand an, und 30. Fuß am Gipfel, welches die Länge ist, so werdet ihr 20. Fuß und 82. Theile von einem hundert, so ohngefehr 3. Viertel von einem Fuß, finden.

Die folgende Tabelle des runden und Quadratmaasses Num. 1. ist, woraus ihr die Summen oder den Inhalt eines jeglichen Zimmerholzes erkennen könnet, nach der gemeinen Weise, Zimmerholz abzumessen, von einem halben Zoll im Quadrat zu 36. Zoll, und in Länge von 1. Fuß zu 30.

Exempel.

Setzet einen Baum, dessen Circumferenz 136. Zoll ist, wie er mit der Schnur gemessen, welche 4 mahl gedoppelt die Quadratur oder den 4ten Theil 34. Zoll machet: Nach solcher Zahl sehet in der ersten Columna der folgenden Tabelle, und setzet, daß die Länge des Stückes 9. Fuß sey, so werdet ihr in der Columna unter 9. gegen 34. Zoll über 72. 25. finden, welches 72. Schuh und 25. hundert Theile eines Schuhes ist, so 72. Schuh und ein Viertel machet, und der Inhalt eines Stückes Zimmerholzes von dieser Abmessung ist.

## Tabelle des Circumferenz und Quadraturmasses. Nro. I.

Die Länge des Zimmerholzes in Schuhen.

Quadratur des Zimmerholzes, in Zollen und halben Zollen.

| Zolle. | Schuh, Theile. | Sch. Th. | Sch. Th. | Sch. Th. | Sch. Th. | Sch. Th. | Sch. Th. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. | |
| 1. | 0 — 00 | 0 — 00 | 0 — 00 | 0 — 01 | 0 — 01 | 0 — 01 | |
| | 0 — 01 | 0 — 01 | 0 — 02 | 0 — 03 | 0 — 03 | 0 — 04 | |
| 2. | 0 — 01 | 0 — 03 | 0 — 05 | 0 — 06 | 0 — 08 | 0 — 09 | |
| | 0 — 03 | 0 — 05 | 0 — 08 | 0 — 11 | 0 — 14 | 0 — 17 | |
| 3. | 0 — 04 | 0 — 08 | 0 — 13 | 0 — 17 | 0 — 21 | 0 — 26 | |
| | 0 — 06 | 0 — 12 | 0 — 18 | 0 — 25 | 0 — 31 | 0 — 37 | |
| | 0 — 08 | 0 — 17 | 0 — 25 | 0 — 34 | 0 — 42 | 0 — 51 | |
| 4. | 0 — 11 | 0 — 22 | 0 — 33 | 0 — 44 | 0 — 55 | 0 — 66 | |
| | 0 — 14 | 0 — 25 | 0 — 42 | 0 — 56 | 0 — 70 | 0 — 84 | |
| 5. | 0 — 17 | 0 — 38 | 0 — 52 | 0 — 69 | 0 — 81 | 1 — 04 | |
| | 0 — 21 | 0 — 45 | 0 — 63 | 0 — 84 | 1 — 05 | 1 — 26 | |
| 6. | 0 — 25 | 0 — 50 | 0 — 75 | 1 — 00 | 1 — 25 | 1 — 50 | |
| | 0 — 29 | 0 — 58 | 0 — 88 | 1 — 17 | 1 — 46 | 1 — 76 | |
| 7. | 0 — 34 | 0 — 68 | 1 — 02 | 1 — 36 | 1 — 70 | 2 — 04 | |
| | 0 — 39 | 0 — 78 | 1 — 17 | 1 — 56 | 1 — 95 | 2 — 34 | |
| 8. | 0 — 44 | 0 — 89 | 1 — 33 | 1 — 77 | 2 — 22 | 2 — 66 | |
| | 0 — 50 | 1 — 00 | 1 — 50 | 2 — 01 | 2 — 51 | 3 — 01 | |
| 9. | 0 — 56 | 1 — 12 | 1 — 68 | 2 — 25 | 2 — 81 | 3 — 37 | |
| | 0 — 63 | 1 — 25 | 1 — 88 | 2 — 51 | 3 — 13 | 3 — 76 | |
| 10. | 0 — 69 | 1 — 39 | 2 — 08 | 2 — 82 | 3 — 47 | 4 — 16 | |
| | 0 — 76 | 1 — 53 | 2 — 29 | 3 — 06 | 3 — 82 | 4 — 59 | |
| 11. | 0 — 84 | 1 — 68 | 2 — 52 | 3 — 36 | 4 — 20 | 5 — 04 | |
| | 0 — 92 | 1 — 84 | 2 — 76 | 3 — 67 | 4 — 59 | 5 — 51 | |
| 12. | 1 — 100 | 2 — 00 | 3 — 00 | 4 — 00 | 5 — 00 | 6 — 00 | |

## Tabelle des Circumferenz und Quadraturmasses. Nro. I.

Die Länge des Zimmerholzes in Schuhen ꝛc.

Die Quadratur des Zimmerholzes in ganzen und halben Zollen ꝛc.

| Zolle. | 7. | | 8. | | 9. | | 10. | | 20. | | 30. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Schuh, | Theile. | Sch. | Th. | Sch. | Th | Sch. | Th. | Sch. | Th. | Sch. | Th. |
| | 0 — | 01 | 0 — | 01 | 0 — | 02 | 0 — | 02 | 0 — | 04 | 0 — | 06 |
| 1. | 0 — | 05 | 0 — | 05 | 0 — | 06 | 0 — | 07 | 0 — | 14 | 0 — | 21 |
| | 0 — | 11 | 0 — | 13 | 0 — | 15 | 0 — | 16 | 0 — | 32 | 0 — | 48 |
| 2. | 0 — | 19 | 0 — | 22 | 0 — | 25 | 0 — | 28 | 0 — | 56 | 0 — | 84 |
| | 0 — | 30 | 0 — | 34 | 0 — | 39 | 0 — | 43 | 0 — | 86 | 1 — | 29 |
| 3. | 0 — | 43 | 0 — | 49 | 0 — | 56 | 0 — | 62 | 1 — | 24 | 1 — | 86 |
| | 0 — | 59 | 0 — | 68 | 0 — | 76 | 0 — | 85 | 1 — | 70 | 2 — | 04 |
| 4. | 0 — | 78 | 0 — | 89 | 0 — | 99 | 1 — | 11 | 2 — | 22 | 3 — | 34 |
| | 0 — | 98 | 1 — | 12 | 1 — | 26 | 1 — | 40 | 2 — | 80 | 4 — | 73 |
| 5. | 1 — | 22 | 1 — | 39 | 1 — | 56 | 1 — | 74 | 3 — | 48 | 5 — | 21 |
| | 1 — | 47 | 1 — | 68 | 1 — | 89 | 2 — | 10 | 4 — | 20 | 6 — | 81 |
| 6. | 1 — | 55 | 2 — | 00 | 2 — | 25 | 2 — | 50 | 5 — | 00 | 7 — | 50 |
| | 2 — | 05 | 2 — | 34 | 2 — | 64 | 2 — | 93 | 5 — | 86 | 8 — | 31 |
| 7. | 2 — | 38 | 2 — | 72 | 3 — | 06 | 3 — | 40 | 6 — | 80 | 10 — | 21 |
| | 2 — | 73 | 3 — | 12 | 3 — | 51 | 3 — | 90 | 7 — | 80 | 11 — | 23 |
| 8. | 3 — | 11 | 3 — | 55 | 3 — | 99 | 4 — | 44 | 8 — | 88 | 13 — | 34 |
| | 3 — | 51 | 4 — | 01 | 4 — | 52 | 5 — | 02 | 10 — | 04 | 15 — | 54 |
| 9. | 3 — | 93 | 4 — | 49 | 5 — | 06 | 5 — | 62 | 11 — | 24 | 16 — | 86 |
| | 4 — | 29 | 5 — | 01 | 5 — | 64 | 6 — | 72 | 12 — | 54 | 18 — | 30 |
| 10. | 4 — | 86 | 5 — | 55 | 6 — | 24 | 6 — | 94 | 13 — | 88 | 10 — | 83 |
| | 5 — | 35 | 6 — | 12 | 6 — | 88 | 7 — | 65 | 15 — | 30 | 22 — | 48 |
| 11. | 5 — | 88 | 6 — | 72 | 7 — | 56 | 8 — | 40 | 16 — | 80 | 25 — | 19 |
| | 6 — | 43 | 7 — | 35 | 8 — | 27 | 9 — | 19 | 18 — | 38 | 27 — | 05 |
| 12. | 7 — | 00 | 8 — | 00 | 9 — | 00 | 10 — | 00 | 20 — | 00 | 30 — | 00 |

## Die Länge des Zimmerholzes in Schuhen.

### Tabelle des Circumferenz und Quadraturmaasses. Nro. 1.

Die Quadratur des Zimmerholzes in ganzen und halben Zollen ꝛc.

| Zolle. | 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Schuh, Theile. | Sch. Th. | Sch. Th. | Sch. Th. | Sch. Th. | Sch. Th. |
| | 1 — 08 | 2 — 17 | 3 — 25 | 4 — 34 | 5 — 42 | 6 — 51 |
| 13 | 1 — 17 | 2 — 35 | 3 — 51 | 4 — 69 | 5 — 87 | 7 — 04 |
| | 1 — 26 | 2 — 53 | 3 — 80 | 5 — 6 | 6 — 33 | 7 — 59 |
| 14. | 1 — 36 | 2 — 72 | 4 — 08 | 5 — 44 | 6 — 80 | 8 — 16 |
| | 1 — 46 | 2 — 92 | 4 — 38 | 5 — 80 | 7 — 30 | 8 — 76 |
| 15. | 1 — 55 | 3 — 12 | 4 — 68 | 6 — 25 | 7 — 81 | 9 — 37 |
| | 1 — 67 | 3 — 33 | 5 — 00 | 6 — 67 | 8 — 34 | 10 — 01 |
| 16. | 1 — 78 | 3 — 55 | 5 — 33 | 7 — 11 | 8 — 89 | 10 — 67 |
| | 1 — 89 | 3 — 78 | 5 — 67 | 7 — 56 | 9 — 45 | 11 — 34 |
| 17. | 2 — 1 | 4 — 01 | 6 — 02 | 8 — 03 | 10 — 03 | 12 — 04 |
| | 2 — 13 | 4 — 25 | 6 — 38 | 8 — 51 | 10 — 63 | 12 — 76 |
| 18. | 2 — 25 | 4 — 50 | 6 — 75 | 9 — 00 | 11 — 25 | 13 — 50 |
| | 2 — 38 | 4 — 75 | 7 — 13 | 9 — 51 | 11 — 88 | 14 — 26 |
| 19. | 2 — 51 | 5 — 01 | 7 — 52 | 10 — 03 | 12 — 53 | 15 — 04 |
| | 2 — 64 | 5 — 28 | 7 — 82 | 10 — 56 | 13 — 20 | 15 — 64 |
| 20. | 2 — 78 | 5 — 55 | 8 — 33 | 11 — 11 | 13 — 89 | 16 — 67 |
| | 2 — 92 | 5 — 83 | 8 — 75 | 11 — 67 | 14 — 59 | 17 — 51 |
| 21. | 3 — 06 | 6 — 12 | 9 — 18 | 12 — 25 | 15 — 31 | 18 — 37 |
| | 3 — 11 | 6 — 46 | 9 — 63 | 12 — 84 | 16 — 05 | 19 — 26 |
| 22. | 3 — 36 | 6 — 72 | 10 — 08 | 13 — 44 | 16 — 80 | 20 — 16 |
| | 3 — 51 | 7 — 03 | 10 — 55 | 14 — 06 | 17 — 58 | 21 — 09 |
| 23. | 3 — 67 | 7 — 34 | 11 — 02 | 14 — 69 | 18 — 36 | 22 — 04 |
| | 3 — 33 | 7 — 67 | 11 — 50 | 15 — 34 | 19 — 17 | 23 — 01 |
| 24. | 4 — 00 | 8 — 00 | 12 — 00 | 16 — 00 | 20 — 00 | 24 — 00 |

Tabelle

## Tabelle des Circumferenz- und Quadraturmaasses. ꝛc. No. I.

Die Quadratur des Zimmerholzes in ganzen und halben Zollen.

Die Länge des Zimmerholzes in Schuhen ꝛc.

| Zolle. | 7. | | 8. | | 9. | | 10. | | 20. | | 30. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Schuh. | Theil | Sch. | Th. | Sch. | Th. | Sch. | Th. | Sch. | Th. | Sch. | Th. |
| | 7 | — 51 | 8 | — 68 | 9 | — 76 | 10 | — 85 | 21 | — 70 | 32 | — 55 |
| 13 | 8 | — 22 | 9 | — 13 | 10 | — 56 | 11 | — 74 | 23 | — 48 | 35 | — 22 |
| | 8 | — 86 | 10 | — 89 | 11 | — 39 | 12 | — 66 | 25 | — 32 | 37 | — 98 |
| 14 | 9 | — 53 | 10 | — 68 | 12 | — 25 | 13 | — 61 | 27 | — 22 | 40 | — 83 |
| | 10 | — 22 | 11 | — 49 | 13 | — 14 | 14 | — 60 | 29 | — 20 | 43 | — 80 |
| 15 | 10 | — 93 | 12 | — 35 | 14 | — 06 | 15 | — 62 | 31 | — 24 | 46 | — 86 |
| | 11 | — 67 | 13 | — 34 | 15 | — 01 | 16 | — 68 | 33 | — 36 | 50 | — 04 |
| | 12 | — 41 | 14 | — 22 | 16 | — 00 | 17 | — 78 | 35 | — 56 | 53 | — 34 |
| 16 | 13 | — 24 | 15 | — 13 | 17 | — 02 | 18 | — 91 | 39 | — 82 | 58 | — 73 |
| | 14 | — 05 | 16 | — 05 | 18 | — 06 | 20 | — 07 | 40 | — 14 | 60 | — 21 |
| 17 | 14 | — 89 | 17 | — 01 | 19 | — 14 | 21 | — 27 | 42 | — 54 | 63 | — 81 |
| 18 | 15 | — 75 | 18 | — 10 | 20 | — 25 | 22 | — 50 | 45 | — 00 | 67 | — 50 |
| | 16 | — 64 | 19 | — 01 | 21 | — 39 | 23 | — 77 | 47 | — 54 | 71 | — 31 |
| 19 | 17 | — 55 | 20 | — 05 | 22 | — 56 | 25 | — 07 | 50 | — 14 | 75 | — 21 |
| | 18 | — 49 | 21 | — 13 | 23 | — 77 | 26 | — 41 | 52 | — 82 | 79 | — 23 |
| 20 | 19 | — 40 | 22 | — 22 | 25 | — 00 | 27 | — 78 | 55 | — 56 | 83 | — 34 |
| | 20 | — 42 | 23 | — 74 | 26 | — 26 | 29 | — 18 | 58 | — 36 | 87 | — 54 |
| 21 | 21 | — 43 | 24 | — 49 | 27 | — 56 | 30 | — 62 | 61 | — 24 | 91 | — 86 |
| | 22 | — 47 | 25 | — 68 | 28 | — 89 | 32 | — 10 | 64 | — 20 | 96 | — 30 |
| 22 | 23 | — 53 | 26 | — 89 | 30 | — 25 | 33 | — 61 | 67 | — 22 | 100 | — 83 |
| | 24 | — 61 | 28 | — 13 | 31 | — 64 | 35 | — 16 | 70 | — 32 | 115 | — 48 |
| 23 | 25 | — 77 | 29 | — 38 | 33 | — 06 | 36 | — 73 | 73 | — 46 | 110 | — 19 |
| | 26 | — 84 | 30 | — 68 | 34 | — 51 | 38 | — 35 | 76 | — 20 | 150 | — 05 |
| 24 | 28 | — 00 | 32 | — 00 | 36 | — 00 | 40 | — 00 | 80 | — 00 | 120 | — 00 |

## Die Länge des Zimmerholzes in Schuhen.

## Tabelle des Circumferenz- und Quadraturmaasses. ꝛc. No. I.

Die Quadratur des Zimmerholzes in ganzen und halben Zollen ꝛc.

| Zolle. | 1. | | 2. | | 3. | | 4. | | 5. | | 6. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Schuh. | Theil | Sch. | Th. | Sch. | Th. | Sch. | Th. | Sch. | Th. | Sch. | Th. |
| | 4 | — 16 | 8 | — 33 | 12 | — 90 | 16 | — 66 | 20 | — 83 | 24 | — 99 |
| 25 | 4 | — 34 | 8 | — 68 | 13 | — 02 | 17 | — 36 | 21 | — 20 | 26 | — 04 |
| | 4 | — 51 | 9 | — 02 | 13 | — 54 | 18 | — 05 | 22 | — 56 | 27 | — 08 |
| 26 | 4 | — 69 | 9 | — 39 | 14 | — 08 | 18 | — 77 | 23 | — 47 | 28 | — 16 |
| | 4 | — 88 | 9 | — 75 | 14 | — 63 | 19 | — 51 | 24 | — 38 | 29 | — 26 |
| 27 | 5 | — 06 | 10 | — 12 | 15 | — 49 | 20 | — 25 | 25 | — 31 | 30 | — 38 |
| | 5 | — 25 | 10 | — 50 | 15 | — 75 | 21 | — 00 | 26 | — 85 | 31 | — 50 |
| 28 | 5 | — 44 | 10 | — 89 | 16 | — 33 | 21 | — 78 | 27 | — 22 | 32 | — 67 |
| | 5 | — 67 | 11 | — 34 | 17 | — 01 | 22 | — 68 | 28 | — 35 | 34 | — 02 |
| 29 | 5 | — 84 | 11 | — 68 | 17 | — 52 | 23 | — 36 | 29 | — 20 | 35 | — 04 |
| | 6 | — 04 | 12 | — 88 | 18 | — 13 | 24 | — 17 | 30 | — 21 | 36 | — 26 |
| 30 | 6 | — 25 | 12 | — 50 | 18 | — 75 | 25 | — 00 | 31 | — 25 | 37 | — 50 |
| | 6 | — 46 | 12 | — 91 | 19 | — 38 | 25 | — 84 | 32 | — 30 | 38 | — 76 |
| 31 | 6 | — 67 | 13 | — 34 | 20 | — 02 | 26 | — 69 | 33 | — 35 | 40 | — 04 |
| | 6 | — 89 | 13 | — 48 | 20 | — 67 | 27 | — 56 | 34 | — 45 | 41 | — 34 |
| 32 | 7 | — 11 | 14 | — 22 | 21 | — 33 | 28 | — 44 | 35 | — 55 | 42 | — 66 |
| | 7 | — 33 | 14 | — 66 | 21 | — 99 | 29 | — 33 | 36 | — 66 | 43 | — 99 |
| 33 | 7 | — 56 | 15 | — 12 | 22 | — 68 | 30 | — 24 | 37 | — 81 | 45 | — 37 |
| | 7 | — 78 | 15 | — 56 | 23 | — 34 | 31 | — 12 | 38 | — 90 | 46 | — 68 |
| 34 | 8 | — 03 | 16 | — 05 | 24 | — 08 | 32 | — 11 | 40 | — 14 | 48 | — 17 |
| | 8 | — 26 | 16 | — 52 | 24 | — 79 | 33 | — 05 | 41 | — 31 | 49 | — 55 |
| 35 | 8 | — 54 | 17 | — 10 | 25 | — 52 | 34 | — 03 | 42 | — 52 | 51 | — 04 |
| | 8 | — 20 | 17 | — 50 | 26 | — 25 | 35 | — 00 | 43 | — 25 | 52 | — 50 |
| 36 | 9 | — 00 | 18 | — 00 | 27 | — 00 | 36 | — 00 | 45 | — 00 | 54 | — 00 |

## Tabelle des Circumferenz- und Quadraturmaasses.

### Die Länge des Zimmerholzes und Schuhen ꝛc.

| Zolle. | 7. | 8. | 9. | 10. | 20. | 30. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Schuh. Theil | Sch. Th. | Sch. Th. | Sch. Th | Sch. Th. | Sch. Th. |
| | 29 — 16 | 33 — 33 | 37 — 49 | 41 — 66 | 83 — 32 | 124 — 98 |
| 25 | 30 — 38 | 34 — 72 | 39 — 06 | 43 — 40 | 86 — 80 | 130 — 20 |
| | 31 — 59 | 36 — 10 | 40 — 62 | 45 — 13 | 90 — 26 | 135 — 39 |
| 26 | 32 — 86 | 37 — 55 | 42 — 24 | 46 — 94 | 93 — 88 | 140 — 82 |
| | 34 — 14 | 39 — 01 | 43 — 89 | 48 — 77 | 97 — 54 | 146 — 31 |
| 27 | 35 — 44 | 40 — 50 | 45 — 57 | 50 — 63 | 101 — 26 | 151 — 89 |
| | 36 — 75 | 42 — 00 | 47 — 25 | 52 — 50 | 105 — 00 | 157 — 50 |
| 28 | 38 — 11 | 43 — 56 | 48 — 00 | 54 — 45 | 109 — 35 | 164 — 35 |
| | 39 — 69 | 45 — 36 | 51 — 03 | 56 — 70 | 113 — 40 | 170 — 10 |
| 29 | 40 — 88 | 46 — 88 | 52 — 56 | 58 — 40 | 116 — 80 | 175 — 20 |
| | 42 — 30 | 48 — 34 | 54 — 39 | 60 — 43 | 120 — 86 | 181 — 29 |
| 30 | 43 — 75 | 50 — 00 | 56 — 25 | 62 — 50 | 125 — 00 | 187 — 00 |
| | 45 — 22 | 51 — 68 | 58 — 14 | 64 — 60 | 129 — 20 | 193 — 80 |
| 31 | 46 — 71 | 53 — 36 | 60 — 06 | 66 — 50 | 133 — 00 | 199 — 00 |
| | 48 — 23 | 55 — 12 | 62 — 01 | 68 — 40 | 136 — 80 | 204 — 20 |
| 32 | 49 — 78 | 56 — 89 | 63 — 99 | 71 — 11 | 142 — 22 | 213 — 33 |
| | 51 — 33 | 58 — 66 | 65 — 99 | 73 — 33 | 146 — 66 | 219 — 99 |
| 33 | 52 — 93 | 60 — 49 | 68 — 06 | 75 — 62 | 151 — 24 | 226 — 86 |
| | 54 — 46 | 62 — 24 | 70 — 02 | 78 — 80 | 157 — 60 | 236 — 40 |
| 34 | 56 — 19 | 64 — 22 | 72 — 25 | 80 — 28 | 160 — 36 | 240 — 54 |
| | 57 — 84 | 66 — 10 | 74 — 37 | 82 — 63 | 165 — 26 | 247 — 89 |
| 35 | 59 — 55 | 68 — 05 | 76 — 56 | 85 — 07 | 170 — 14 | 255 — 21 |
| | 61 — 25 | 70 — 00 | 78 — 75 | 87 — 50 | 175 — 00 | 262 — 50 |
| 36 | 63 — 00 | 72 — 00 | 81 — 00 | 90 — 00 | 180 — 00 | 270 — 00 |

Die Quadratur des Zimmerholzes in ganzen und halben Zollen ꝛc.

Die folgende Tabelle Num. 2. will zeigen, wieviel in Länge einen soliden Fuß bey einem Baum machet, dessen Quadrattheil der Circumferenz ist von 6. Zoll zu 36. Zoll.

Exem-

### Exempel.

Setzet einen Baum 60. Zoll im Umkreiß, der 4te Theil davon ist 15. Zoll, oder einen Fuß und 3. Zoll, und wenn ihr in der ersten Columna darnach sehet, werdet ihr in der andern Columna gegen über 7. Zolle und 6 zehen Theile von einem Zoll finden (welches etwas über einen halben Zoll ist) und so viel in Länge wird einen Fuß im Quadrat machen.

Num. 2.

| | Schuh. | Zolle | Schuh. | Zolle | Theile. |
|---|---|---|---|---|---|
| | 0 | 6 | 4 | 0 | 0 |
| | | 7 | 2 | 11 | 2 |
| | | 8 | 2 | 9 | 0 |
| | | 9 | 1 | 3 | 3 |
| | | 10 | 1 | 2 | 3 |
| | | 11 | 1 | 2 | 3 |
| I. | | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | | 1 | | 10 | 2 |
| | | 2 | | 8 | 8 |
| | | 3 | | 7 | 6 |
| | | 4 | | 6 | 7 |
| | | 5 | | 5 | 9 |
| | | 6 | | 5 | 3 |
| | | 7 | | 4 | 8 |
| | | 8 | | 4 | 3 |
| | | 9 | | 3 | 9 |
| | | 10 | | 3 | 5 |
| | | 11 | | 3 | 3 |
| II. | | 0 | | 3 | 0 |
| | | 1 | | 2 | 8 |
| | | 2 | | 2 | 6 |
| | | 3 | | 2 | 3 |
| | | 4 | | 2 | 2 |
| | | 5 | | 2 | 1 |
| | | 6 | | 1 | 9 |
| | | 7 | | 1 | 8 |
| | | 8 | | 1 | 7 |
| | | 9 | | 1 | 6 |
| | | 10 | | 1 | 5 |
| | | 11 | | 1 | 4 |
| III. | | | | | 3 |

Nach dieser folgenden Tabelle setzet eine Planke oder ein Bret 9 Zoll breit, zu finden, wie viel in der Länge einen Schuch machen wird.

Erstlich suchet 9. Zoll in der ersten Columna, so werdet ihr in der andern entgegen gesetzten Columna 140 finden, welches 1. Fuß und 4. Zoll; also, daß so viel in Länge von einem Planken oder Bret 9. Zoll breit, einen Fuß ausmachet: Also daß jede 16. Zolle in Länge ein Fuß von Planken ist, und folglich alle 8. Zoll ein halber Fuß, alle 4. Zoll ein Viertel ꝛc. Ingleichen, wenn ein Bret 2. Fuß und 3. Zoll in der Breite hält, werden 5. Zoll und 3. zehen Theile von einem Zoll in Länge einen Quadrat-superficial-Fuß von Planken machen ꝛc.

Num. 3.

Eine Tabelle, Planken, Breter und dergleichen abzumessen.

| Sch. | Zoll. | Sch. | Zoll. | Theile. |
|---|---|---|---|---|
| | 1 | 12 | 0 | 0 |
| | 2 | 6 | 0 | 0 |
| | 3 | 4 | 0 | 0 |
| | 4 | 3 | 0 | 0 |
| | 5 | 2 | 4 | 8 |
| | 6 | 2 | 0 | 0 |
| | 7 | 1 | 8 | 6 |
| | 8 | 1 | 6 | 0 |
| | 9 | 1 | 4 | 0 |
| | 10 | 1 | 2 | 4 |
| | 11 | 1 | 1 | 1 |
| I. | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | 1 | 0 | 11 | 8 |
| | 2 | 0 | 10 | 3 |
| | 3 | 0 | 9 | 6 |
| | 4 | 0 | 9 | 0 |
| | 5 | 0 | 8 | 5 |
| | 6 | 0 | 8 | 0 |
| | 7 | 0 | 7 | 6 |
| | 8 | 0 | 7 | 2 |
| | 9 | 0 | 6 | 8 |
| | 10 | 0 | 6 | 5 |
| | 11 | 0 | 6 | 2 |
| II. | 0 | 0 | 6 | 0 |
| | 1 | 0 | 5 | 8 |
| | 2 | 0 | 5 | 5 |
| | 3 | 0 | 5 | 3 |
| | 4 | 0 | 5 | 1 |
| | 5 | 0 | 5 | 0 |
| | 6 | 0 | 4 | 8 |
| | 7 | 0 | 4 | 7 |
| | 8 | 0 | 4 | 5 |
| | 9 | 0 | 4 | 4 |
| | 10 | 0 | 4 | 2 |
| | 11 | 0 | 4 | 1 |
| III. | 0 | 0 | 4 | 0 |

Diese Tabelle des Quadratmasses zeiget, wie viel darzu gehöret, einen soliden Fuß von jeglichen Stücke Bauholz von einem Zoll zu 30. Zoll in Quadrat, zu machen.

Exempel.

Ich will wissen, wie lang ein Stück Bauholz von 10. Zoll in Quadrat seyn müsse, daß es einen Fuß Zimmerholz halte? Sehet nach 10. in der Columna zur linken Hand, dieser gegen über werdet ihr finden 1 Fuß 5. Zoll und 2. zehen Theile von einem Zoll, welches die Länge ist, so einen soliden Fuß machet.

Num. 4.

Eine Tabelle des Quadratmasses.

| Zolle. | Sch. | Zoll. | Theil. |
|---|---|---|---|
| 1 | 144 | 0 | 0 |
| 2 | 36 | 0 | 0 |
| 3 | 16 | 0 | 0 |
| 4 | 9 | 0 | 0 |
| 5 | 5 | 9 | 1 |
| 6 | 4 | 0 | 0 |
| 7 | 2 | 11 | 2 |
| 8 | 2 | 3 | 0 |
| 9 | 1 | 9 | 3 |
| 10 | 1 | 5 | 2 |
| 11 | 1 | 2 | 2 |
| 12 | | 0 | 0 |
| 13 | | 10 | 2 |
| 14 | | 8 | 8 |
| 15 | | 7 | 6 |
| 16 | | 6 | 7 |
| 17 | | 5 | 9 |
| 18 | | 5 | 3 |
| 19 | | 4 | 7 |
| 20 | | 4 | 3 |
| 21 | | 3 | 9 |
| 22 | | 3 | 5 |
| 23 | | 3 | 2 |
| 24 | | 3 | 0 |
| 25 | | 2 | 7 |
| 26 | | 2 | 5 |
| 27 | | 2 | 3 |
| 28 | | 2 | 2 |
| 29 | | 2 | 0 |
| 30 | | 1 | 9 |

Die

Die Tabelle des runden Masses zeiget, wie viel in Länge ein ganzer Fuß Zimmerholz machet, an einem runden Stück, dessen Diameter von einem Zoll bis über 30. Zoll ist.

Exempel.

Ich will wissen, wie viel ein accurat rundes Stück Bauholz, das nur einen Zoll im Diameter hat, in Länge seyn muß, einen völligen Fuß des Holzes zu machen? Sehet in der ersten Columna nach einem Zoll, und gegen über werdet ihr finden 113. Fuß ein Zoll und 7. zehen Theile von einem Zoll: Welches die gesuchte Summa ist.

Num. 5.

Eine Tabelle des runden Masses.

| Zolle. | Sch. | Zoll. | Theil. |
|---|---|---|---|
| 1 | 113 | 1 | 7 |
| 2 | 28 | 3 | 4 |
| 3 | 12 | 6 | 8 |
| 4 | 7 | 0 | 8 |
| 5 | 4 | 6 | 3 |
| 6 | 3 | 1 | 7 |
| 7 | 2 | 3 | 7 |
| 8 | 1 | 9 | 2 |
| 9 | 1 | 4 | 7 |
| 10 | 1 | 1 | 5 |
| 11 | | 11 | 2 |
| 12 | | 9 | 4 |
| 13 | | 8 | 4 |
| 14 | | 6 | 9 |
| 15 | | 6 | 0 |
| 16 | | 5 | 3 |
| 17 | | 4 | 6 |
| 18 | | 4 | 1 |
| 19 | | 3 | 7 |
| 20 | | 3 | 3 |
| 21 | | 3 | 1 |
| 22 | | 2 | 8 |
| 23 | | 2 | 5 |
| 24 | | 2 | 3 |
| 25 | | 2 | 1 |
| 26 | | 2 | 0 |
| 27 | | 1 | 8 |
| 28 | | 1 | 7 |
| 29 | | 1 | 6 |
| 30 | | 1 | 5 |

Wenn ihr wissen wollet, wie viel ein Baum, der noch stehet, werth sey, könnet ihr ihn mit der Schnur ummessen, und etwas vor die Rinde bestimmen, und so viel, als ihr meynet, als am gemessenen Ort weniger am Maaß austräget, als am dicksten Orte; und wenn ihr dessen Höhe nehmet, vergleichet sie mit den vorhergehenden Tabellen, so könnet ihr desto besser muthmassen, wie viel er werth ist, weil ihr eine Regel habt, wornach ihr euch richten könnet.

Betreffend nun die Höhe eines Baumes, ist die beste Weise mit einem Quadranten, welcher, je grösser er ist, desto accurater möget ihr seyn, wenn ihr solches thut; welches auf diese Weise geschicht: Haltet euren Quadranten also, daß euer Bley auf 45. Grade fallen möge, und gehet eine solche Distanz von dem Baum, als ihr könnet, und durch die Gesichter eures Quadranten betrachtet dessen Gipfel, und messet von dem Ort, wo ihr stehet, bis zum Fuß des Baumes, addiret die Höhe von dem Grund bis zu eurem Auge dazu, so werdet ihr die verlangte Höhe haben: Oder, so ihr stehet, wo das Bley auf 22. Grade und 30. Minuten fället, wird es die halbe Höhe seyn; oder 67. Grade und 30. Minuten wird die Höhe und die halbe Höhe seyn.

## Das 9. Kapittel.

# Von Ausgrabung der Bäume und Gehölzes.

Die Ausgrabung der Bäume kan nöthig seyn, in Ansehung dessen, wenn sie nicht wachsen, oder wo man das Land zu was bessers anwenden kan, und Wurzeln auszuräuten, die verdorben sind, Raum vor diejenigen zu machen, die besser fortkommen ꝛc. welches, ob es wohl eine kostbare Arbeit ist, so kan sie doch durch ein besonderes Werkzeug sehr erleichtert werden; welches bekannt zu machen, nicht ohne Nutzen seyn wird. Es ist ein sehr wohlfeiles Instrument, dessen man sich nur an etlichen absonderlichen Orten bedienet, und pfleget den dritten Theil dieser Arbeit zu erleichtern; Es ist ein eiserner Haken, ohngefehr 2. Fuß und 4. Zoll lang, mit einem grossen eisernen Ring daran; welchen sie auf diese Weise gebrauchen: Wo ein stumpf geringes Holz wächset, räumet man die Erde rund herum hinweg, wo man meynet, daß einige Seitenwurzeln herfür kommen, und hauet sie ab; und nachdem man dieses gethan hat,

stecket man an den Seiten der Wurzel die Spitze des Haken in ein Loch hinein, und indem man einen langen Hebebaum in den Ring stecket, gehen ihrer zween an dessen Ende rings herum, bis sie die Wurzeln ausringen, und drehen die Hauptwurzel von einander entzwey, die Schwierigkeit, zu derselben zu kommen, verursachet bey dieser Arbeit die gröβte Mühe. Man kan auch Stämme der Bäume damit ausräuten, bey welcher Verrichtung es einen guten Theil Arbeit ersparet, jedoch nicht so viel, als in den andern; massen die Stämme erst mit Keilen müssen gespältet werden, ehe ihr den Haken in die Seiten derselben hinein stecken könnet, ihn Stückweis auszuräuten.

## Das 10. Kapittel.

# Von Zeitigung und Zurichtung des Bauholzes.

Nachdem das Bauholz gefället und geseget worden, ist das nechste, daß es zeitig oder geschickt gemacht werde: Dieses zu thun, rathen einige, daß es in einen trockenen lüftigen Ort geleget werde, doch wo kein Wind oder Sonne dazu könne; andere sagen, es soll frey von der äussersten Hitze der Sonnen, und von heftigen Wind und Regen seyn; und damit es keine Spalten bekomme, könnet ihr es mit Kuhkoth beschmieren. Lasset es nicht gerade in die Höhe stehen, sondern leget es die Länge, ein Stück auf das andere, indem ihr einige kurze Stöckgen dazwischen setzet, es vor einer gewissen Vermoderung zu bewahren, welche es sonst an sich ziehet, wenn es schwitzet, und welches öfters eine Art Schwämme herfür bringet, insonderheit wenn einige saftige Theile übrig bleiben. Andere rathen Bretter, Planken ꝛc. in einen Teich oder flüβigen Strohm zu legen; oder, welches besser ist, etliche Tage in Salzwasser, den Saft davon heraus zu ziehen, und sie nachgehends an der Sonne oder Luft zu dörren; denn wenn man dieses thäte (saget man) pflegen sie weder Spalten, Aufwürfe, noch Risse zu bekommen. Herr **Evelin** recommendiret diese Weise insonderheit zu Zeitigung der Tannen. Aber wider das Einschrumpfen ist kein Mittel.

Wieder einige recommendiren, man solle sie in die Erde vergraben, andere in Weizen: So hat man auch eine Zeitigung vermittelst

des Feuers, da man sie versenget und härtet, wenn sie zu Pfeilern sollen, die in der Erde oder Wasser stehen sollen.

Herr **Hugh. Plat** berichtet, daß die Venetianer ihr Zimmerholz in Flammen verbrennen oder sengen, indem sie es continuirlich mit einem Instrument umdrehen, bis es eine harte schwarze Rinde wie Kohlen bekommen hat: Und dieses Arcanum führet grosse Wahrscheinlichkeit bey sich, weil das Holz hiedurch so hart und dürre gemacht wird, daß es weder Erde noch Wasser durchdringen kan. „Ich selbsten (spricht Herr **Evelin**) entsinne mich, Holzkohlen ge„sehen zu haben, die man aus dem Grund unter allen eingefallenen „Gemäure, von alten Gebäuden herausgegraben hat, welche, allem „Vermuthen nach, über 1500. Jahr mit Erden bedeckt gelegen „haben.„

Bey Pfosten, Pfählen und dergleichen, so in der Erden stehen, ist die **Verbrennung** der auswendigen Seiten derjenigen Enden, so im Grunde stehen sollen, ein herrlich Præservativ. Herr **Hugh. Plat** setzet hinzu; „daß ein Kentischer Ritter von seinen guten Be„kannten, auf diese Weise die Enden der Pfosten für Querstangen „und Wassereimer zu verbrennen pflege.„ Und dieses wurde gleichfalls mit gutem Erfolg von einem Edelmann in Sussex, dem **Walther Burrell von Cuckfield**, Esq. practiciret.

Dieses Verbrennen der Enden an Pfosten, geschiehet auch in Deutschland, wie aus dem Auszug eines Briefes, so von David von der Beck einem deutschen Philosopho und Physico zu **Minden**, an D. Langelott geschrieben, und in denen Transactionibus philosophicis, num. 29. pag. 1585. mit diesen Worten registriret ist: „Dahero man auch die Enden des Bauholzes, so in den Grund ge„setzet werden soll, ein wenig verbrennet, damit also durch diese Ver„sengung des Feuers, die flüchtigen Salze„ (welche vermittelst der Feuchtigkeit der Erden leichtlich zum Verderben des Holzes verzehret werden dürften) „aufgefangen und fix zusammen getrieben werden „mögen.„

## Das II. Kapittel.

# Von Präservation des Bauholzes.

Wenn Zimmerholz oder Bretter wohl gezeitiget oder in der Sonne oder Luft gedörret sind, und man stellet sie an ihren Ort, nachdem die Arbeit, die ihr ihnen zugedacht, darauf gewendet ist; so träget der Gebrauch des Leinöhls, Teers oder dergleichen öhlichten Materie, viel zu ihrer Præservation und Duration bey.

Hesiodus schläget vor, eure Werkzeuge in den Rauch zu hängen, sie stark und dauerhaft zu machen. Es muß demnach unfehlbar auch das Oehl von Rauch (oder das vegetable Oehl auf einige andere Weise zuwege gebracht) seine Wirkung in Präservirung des Zimmerholzes haben. **Virgilius** giebt gleichen Rath.

**Der Holländer** ihre Praxis verdienet angemerkt zu werden, welche, zur Präservation ihrer Thüren, Schutzgatter, Zugbrücken, Schleusen und andern Holzes, so dem continuirlichen Ungestüm des Wetters ausgesetzt ist, solche mit einer Mixtur von Pech und Teer überziehen, worauf sie Meerschneckenschaalen, und andere Schaalen, die zu Pulver gestossen und mit Seesand vermenget sind, streuen, welches ihnen eine Rinde giebet, und sie auf eine unglaubliche Art wider alle Anfälle des Windes und Wetters bewaffnet.

Wenn Zimmerholz gefället wird, ehe der Saft völlig zur Ruhe ist, ist es, (wie Herr **Evelin** will) dem Wurm sehr unterworfen: und dieses in Zimmerholze zu verhüten und zu curiren, recommendire ich das folgende Arcanum, als das bewährteste: Thut in einen Cucurbit oder Brennkolben gemeinen gelben Schwefel, darauf giesset so viel vom stärksten Scheidewasser, als ihn drey Finger tief bedekken möge.

Distellirt ihn, bis zur Trockenheit, welches durch 2. bis 3. Rectificationes verrichtet wird; Lasset den Sulphur, der am Boden zurücke bleibet, und von einer schwarzen oder dunkelrothen Farbe ist, auf einen Marbel gelegt werden, oder thut ihn in ein Glas, wo er sich leichtlich zu einem Oel auflösen wird. Hiermit salbet das Bauholz, so entweder von Würmern inficiret ist, oder dafür präserviret werden soll. Es ist ein grosses und treffliches Arcanum zu Tingirung

des

des Holzes, von keiner unangenehmen Farbe, kan durch keine Kunst ausgewaschen werden, und ist ein solches Præservativ aller Arten des Holzes, ja auch vieler andern Sachen mehr, als Seile, Schiffseile, Fischernetzen, Mastbäumen oder Schiffe ꝛc. daß es sie vor Fäulniß so wohl im Wasser, als über der Erden in Schnee, Eis, Luft ꝛc. Winter und Sommer verwahret.

Es wäre überflüßig, den Proceß, wie das Scheidewasser gemacht wird, zu beschreiben. Es wird genug seyn zu wissen, daß unser gemeiner Vitriol dieses Aqua fort gut genug zu euren Vorhaben zu machen pfleget, wenn er durch eine Retorte überzogen wird; und den Schwefel verschafft das Eyland St. Christophori in gnugsamer Menge (welcher schwerlich einer Läuterung nöthig hat.)

Dieses Secretum denen curieusen Liebhabern zu communiciren, habe nicht vorbey gehen können; wiewohl ein kürzerer Weg dieses auch verrichten möchte. Drey oder viermalige Salbungen mit Leinöhl haben sich eben so kräftig erwiesen. Es wurde an einem welschen Nußbaum probiret, allwo es Millionen Würmer in überaus kurzer Zeit ausrottete, und kan bey Tischen, Tubis, mathematischen Instrumenten, Büchsen, Spahnbetten, Stühlen ꝛc. practiciret werden. Welscher Nußöhl wird zweifelsohne eben dieses verrichten; und ist ein angenehmerer und besserer Firniß. Aber Cederöhl, oder das von Wacholder, wird vor allen andern recommendiret.

## Das 12. Kapittel.

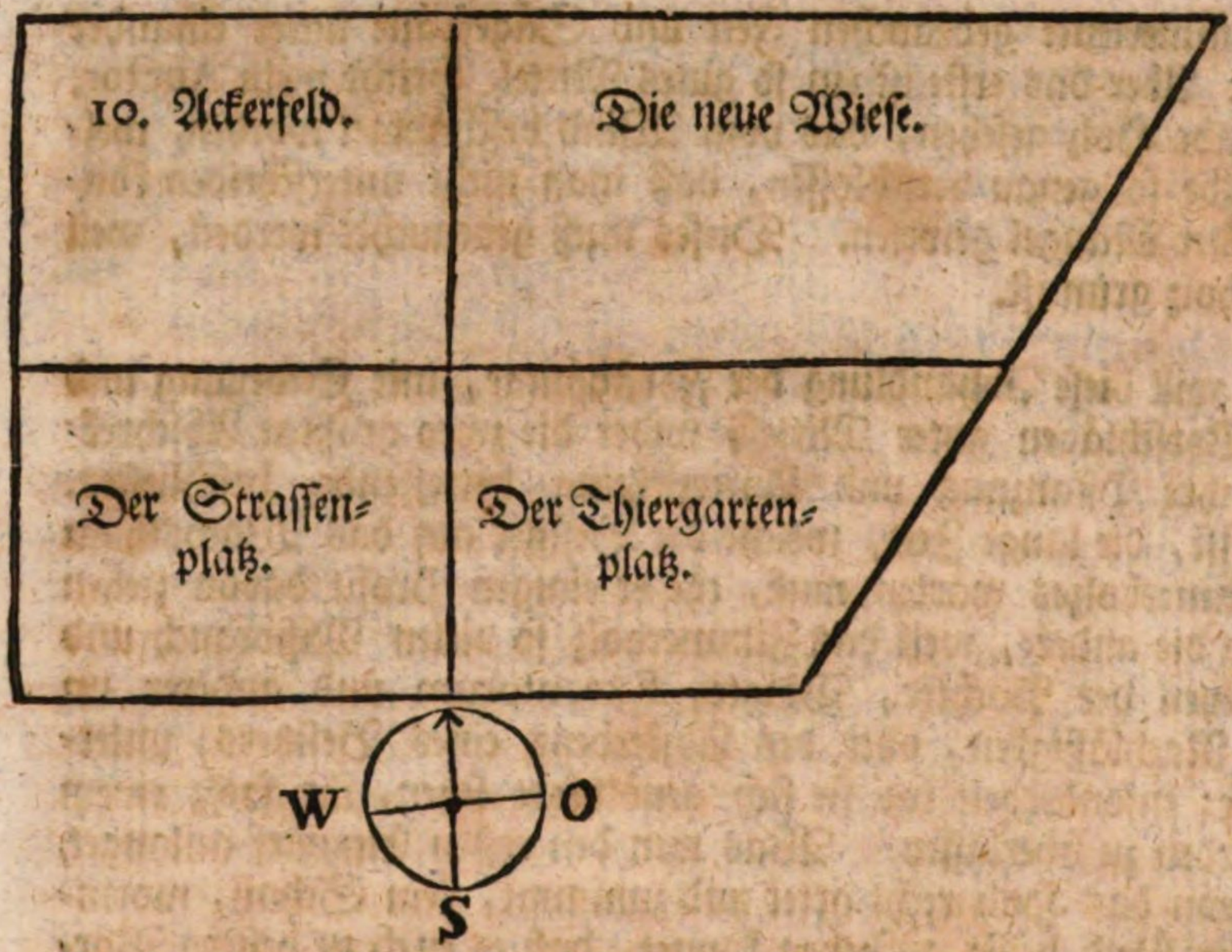
# Ritzen und Spalten im grünen Baumholz zu verschliessen.

Grünes Holz ist sehr geneigt, aufzuspalten und aufzureissen, nachdem es zu einer gewissen Form gearbeitet worden, welches bey saubern Gebäuden einem ein grosser Stachel im Auge ist; allein die Risse und Spalten zu verschliessen, halte ich dieses vor bequem und dienlich. Nehmlich; solche mit dem Fette von gesalzener Rindfleischbrühe zu schmieren, bis es wohl erweichet ist, und die Oefnung mit darein getunkten Schwamm auszufüllen. Dieses muß man etliche mal thun.

Einige

Einige Zimmerleute gebrauchen Fett und Sägespäne unter einander gemischet: Aber das erste ist ein so gutes Mittel, spricht mein Auctor, daß ich habe Holz gesehen, das vom Wind beschädiget worden, welches dasselbe so genau verschlossen, daß man nicht unterscheiden können, wo der Mangel gewesen. Dieses muß gebrauchet werden, weil das Bauholz grün ist.

Ich will diese Abhandlung der Forstbäume, mit Erwegung und einigen Vorschlägen guter Mittel, wider die zwey größten Abschrekkungen, ihre Pflanzung und Auferziehung betreffende, beschliessen. Die eine ist, die lange Zeit, welche der Besitzer auf das Wachsthum seines Zimmerholzes warten muß, ehe er einigen Profit davon ziehen kan; und die andere, weil das Zimmerholz so vielen Mißbrauch und Täuschereyen der Pachter, Voigte, Executorum und anderer im Fall der Nachläßigkeit, oder des Absterbens eines Besitzers, unterworfen ist; insonderheit wo sie sich genöthiget sehen, ihr Holz einem jungen Erben zu überlassen. Was nun den ersten Einwurf anlanget, so ist, wenn das Holz recht artet und zunimmt, kein Schatz, worinnen ihr euer Geld besser aufheben könnet, daß es euch zu bessern Vortheil gereichet, wenn ihr gleich lange darauf warten müsset: Noch auch etwas, worinnen es sicherer wäre; welches, meines Erachtens, das Warten wiederum einbringen wird. Und was den andern Einwurf, welchen ich vor den wichtigsten, und vor die größte Ungelegenheit und Abschreckung von Pflanzung und Aufziehung des Zimmerholzes halte, betrifft, so will ich, wenn ich eine accurate Methode für die Zimmerbäume, beydes in Zäunen und Wäldern vorschlagen kan, diesen Einwurf und diese Ungelegenheit völlig beantworten. Dieses zu thun, könnet ihr in Heckenreihen erstlich diese Methode beobachten: Gesetzt die vier Felder hierunten, wären es, wovon ihr einen Ueberschlag machen wollet, und würden genennet das 10. Ackerfeld, die neue Wiese, der Strassenplatz, der Park oder Thiergartenplatz, und lägen in folgender Mappe.

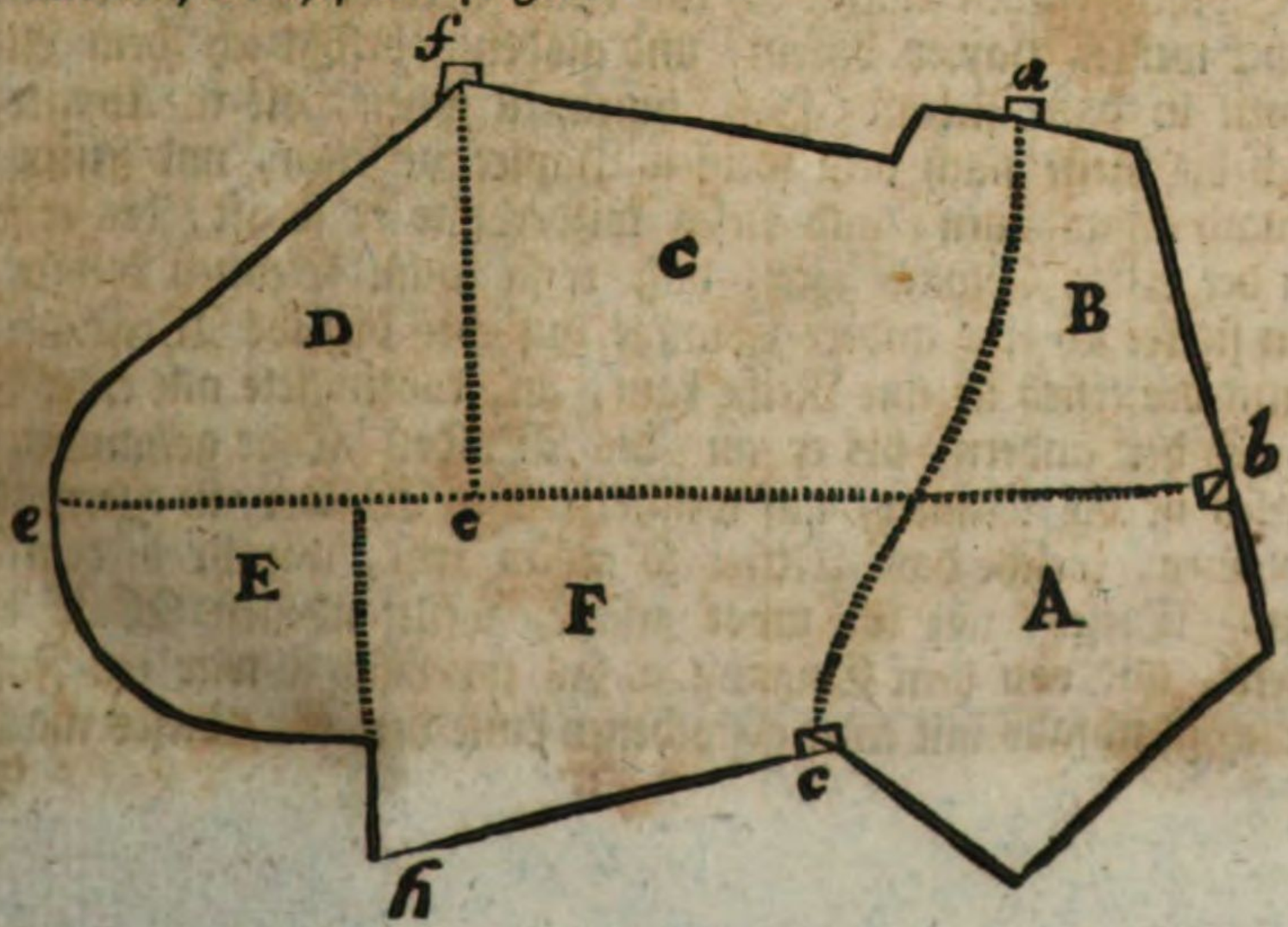



Machet einen Entwurf auf folgende Weise:

| Namen der Felder. | Die Seite der Felder. | Zimmerholz. | | | Bäume so man behauet. | | | Junge Bäume. | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Eichen | Eschen | Ulmen | Eichen | Eschen | Ulmen | Eichen | Eschen | Ulmen |
| 10. Ackerfeld | Nord-Seite | 10 | 3 | 4 | 6 | 10 | 4 | 10 | 5 | 4 |
| | Ost-Ende | 5 | 4 | 6 | 3 | 6 | 3 | : | 2 | : |
| | Süd-Seite | : | 5 | 4 | : | 2 | : | 1 | 3 | 3 |
| | West-Ende | 4 | : | 3 | 8 | | | 6 | 5 | 4 |
| Die neue Wiese | Nord-Seite | 5 | 3 | : | | | | 4 | | 4 |
| | Ost-Ende | : | 3 | 4 | 2 | 6 | 5 | 5 | | 2 |
| | Süd-Seite | 3 | 5 | 2 | | 0 | | 6 | 4 | 8 |
| | | | | | | | | 7 | 7 | 2 |
| Der Thiergartenplatz. | Nord-Seite | | | | 2 | 3 | 4 | 5 | 5 | 6 |
| | Ost-Ende | 4 | 3 | 2 | 5 | 6 | | 4 | 6 | 5 |
| | Süd-Seite | 3 | 4 | 2 | 3 | 0 | | | | |
| | West-Ende | | 5 | 4 | 2 | 2 | 2 | | | |
| | | | | | | 3 | 2 | 8 | 4 | 2 |
| Der Strassenplatz. | Süd-Seite | 4 | 3 | 2 | 5 | 1 | 2 | | | |
| | West-Ende | | | | | 6 | 7 | | | |

NB. Daß in dem obigen Schemate die erste Columna die Namen der Felder; die andere Columna die Seiten und Enden besagter Felder; die dritte die Zahl der Zimmereichen; die vierte der Zimmereschen; die fünfte der Zimmerulm; die sechste, Eichen, die man behauet; die siebende, die Eschen, die man behauet; die achte, die Ulmen, die man behauet; die neunte, junge Eichen; die zehnte, junge Eschen; die eilfte, junge Ulmen, und die zwölfte, daß man andere Arten Bäume darinnen hinzu füge, oder einige, so gefället sind, dahin setzen möge, andeutet.

Nur ist zu observiren, daß zu dem neuen Wiesenfeld nur zwey Seiten, und nur das östliche Ende gerechnet sind, weil der Graben, der an der neuen Wiesenseite ist, die Heckenreihe darzwischen und den 10. Ackerfeld, zu den 10. Ackern gerechnet ist; und obschon die Heckenreihe zwischen dem neuen Wiesenfeld, und den Thiergarten zu beyden gerechnet ist, geschiehet es doch deswegen, weil Bäume an den Furchen stehen, so zu dem Thiergarten gehören, und nicht, was vor Bäume in den Heckenreihen stehen. Einen Ueberschlag von der Anzahl der Bäume in Wäldern zu machen, wo sie lang und schmal sind, kan man solches leicht verrichten, wenn sie gefället sind; wo aber Wälder groß sind, gehet es schwer her. Ich will demnach die Methode vorschlagen, nach der ich es in einem Wald verrichtet, von welchem ich mir einbildet, daß er ohngefehr 40. Acker in sich hielte. Einen Entwurf davon habt ihr, wie folget:

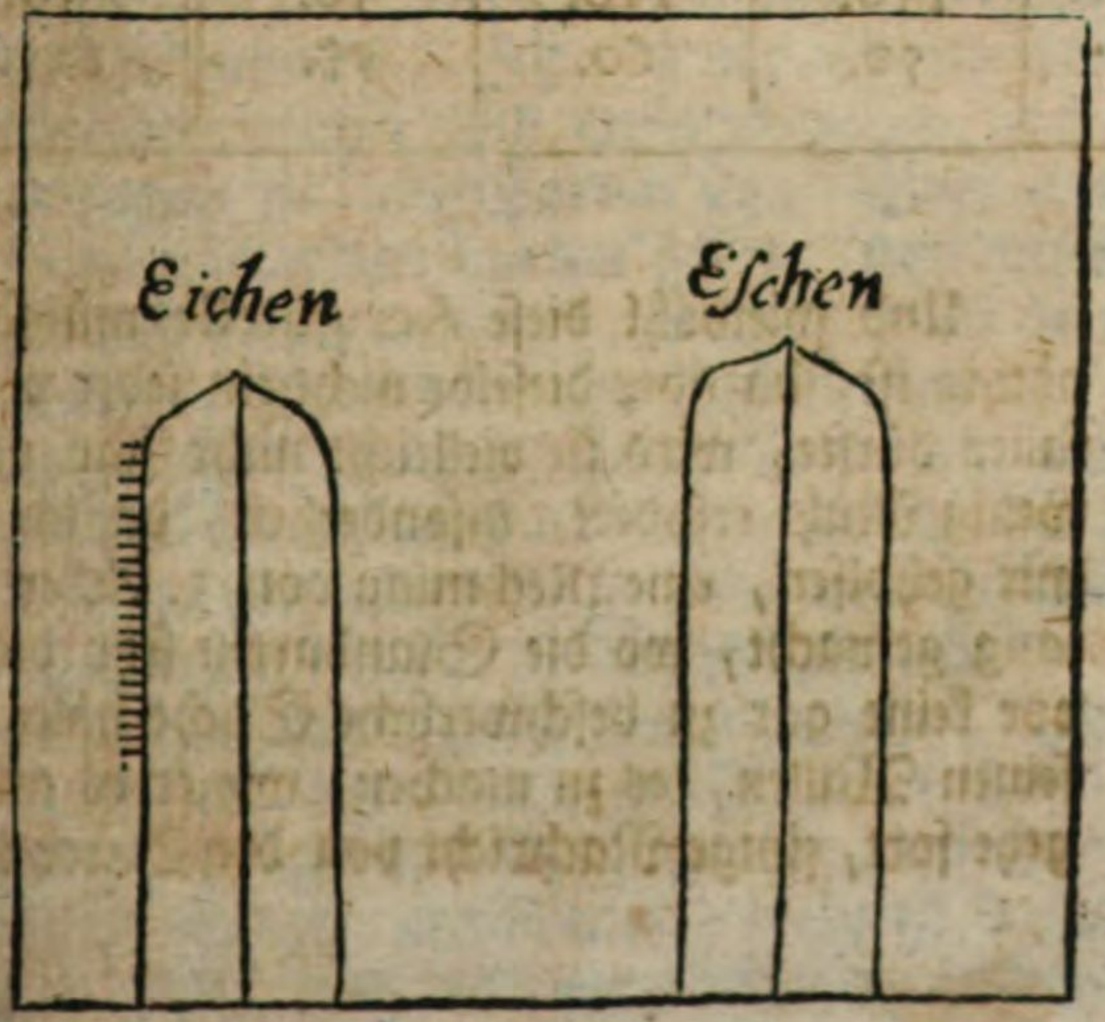


Weil nun dieser Wald zu groß war, solchen auf einmal zu fällen (ich aber nicht Holz genug hatte, eine solche Fällung alle Jahre zu ersetzen) und befande, daß Lücken in meinen Wald gehauen, und andere Theile davon verstümmelt und abgehauen waren, ehe sie groß genug gewachsen; so resolvirte ich mich, damit sie zu gehöriger Grösse gelangen möchten, einen **Fuhrweg** hindurch zu hauen, wobey ich dreyerley Vortheil vorstellete; **Erstlich**: so viel abzuhauen, als mein Wald zuliesse, und einen leeren Fuhrweg zu haben, beydes mein Holz und Zimmerholz zu führen, welches meine Standarten und Wald auch überaus schonete. **Vor das andere**: meinen Wald in zwey Theile zu theilen, um meine Standarten zu zählen; und **drittens**: weil es nahe an meinem Hause war, einen feinen Spaziergang hindurch zu haben; welcher Fuhrweg in der Mappe mit einer punctirten Linie von a. zu b gezeichnet ist. Aber man dürfte fragen, wie ich an einem stehenden Wald den Weg so gerade führen, und das Mittel von einem Ende bis zum andern treffen können? Dieses zu bewerkstelligen, bediente ich mich dieser Methode: Ich zog auf der Mappe die Linie a. b. und indem ich den Winkel auf der Mappe bey a. nahm, stellte ich meinen platten Tisch zu solchen Winkel, wieß es durch mein Gesicht einen Mann an, einen engen Weg ohngefehr 2. Fuß weit und etwa 7. oder 8. Ellen in das stehende Holz hinein zu hauen, und alsdann stellte ich 2. Stecken in gleicher Höhe auf; an die Spitze derselben machte ich eine kleine Spalte, und steckte ein klein Stück weisses Papier darein, und alsdenn befohl ich dem Arbeiter, so weit in das stehende Holz hinein zu gehen, als er konnte, und durch die Aeste nach dem weissen Papier zu sehen, und seinen Weg darnach auszuhauen; und dieses wiederholte er so oft, bis er so weit von der ersten Stange war, daß er sie kaum erkennen konnte, alsdenn steckte ich eine andere Stange auf eben dieselbe Weise auf, daß sie mit der ersten in eine Reihe kam, und continuirte mit einer Stange nach der andern, bis er an des Waldes Ende gekommen war: Dieses ist die Manier, auf welche sie ihre Wälder in Hertfordshire aushauen, welche das Mittel so genau trift, wie ihr in dem Abriß sehet: Dieses, wie ich zuvor gesagt, theilte meinen Wald in zwo Theile, und von dem Eingang c. bis zur Linie d. war ein Fußsteig, den ich gleichfalls mit einer gestochenen Linie bemerket, dieses machte im

Walde

Walde zween Abtheilungen A. und B. Und weil einiger Wald an diesen anstieß bey f. ward ich gehalten, einen andern Fuhrweg von e. zu f. zu machen, welcher die Abtheilung C. und D. machete: Und von dem Fußsteig c. d. weil er eine zu grosse Abtheilung war, machte ich solche zu verringern unterschiedliche kleine Berge, in welche ich Stangen steckte, daß sie mit den Ecken des Waldes parallel liefen nach g. h. welches die Abtheilung E. und F. machet. Solchergestalt theilte ich meinen Wald in 6. Theile, welche mir alle Jahre einen Theil zu fällen verschaften, und gaben mir Gelegenheit, daß ich die Bäume in einer jeglichen Abtheilung konte hauen lassen, wenn sie gefället waren, welches ich auf diese Weise that.

Weil mein Wald nur aus **Eichen** und **Eschen** bestunde, theilte ich meine Bäume in 3. **Sorten**, nemlich, erstlich **Pflänzlinge**, worunter ich alle diejenigen rechnete, so weniger als 12. Zoll in der Rundung hatten; vor das andere, **junge Bäume**, welche ich alle so nannte, wenn sie unter 24. Zoll in der Rundung hatten; und welche zwey Fuß rund, und drüber waren, eine Elle von dem Grund, die rechnete ich vor Zimmerbäume; nahm einen Schieferstein, und zoge 6. Linien auf diese Weise, und nahm einen mit mir mit einem Papier auf gleiche Weise eingerichtet, und einen Stück Kreide, einen schwarzen Bleystift, und eine Schnur mit 2. Knöten, einen 12 Zoll lang, und den andern 24. Zoll; und diejenigen Bäume, so wir nicht unter besagten Maaß zu seyn erachteten, die maß er, und zog eine Linie mit Kreide um sie herum, die auszeigete, welche gezehlet waren, damit wir sie nicht noch einmahl zählen möchten: Und als er zählete, rechnete ich an der **ersten** Schnur die **Eichenpflänzlinge**, an der **andern** Schnur die jun-



gen Bäume, und an der dritten Schnur die Zimmereichen, und observirte eben dieselbe Methode mit den Eschen; und wenn ich 20. an einer von den Schnüren gezehlet hatte, riebe ich meine Zahl an dem Schiefer aus, und zehlete mit einem Bleystift eine auf meinem Papier für eine Rechnung. Und da die Abtheilungen A. und B. das Holz alles waren, so ich vor jetzo fällen lassen, befande ich, als ich nach Hause kam, meine Rechnung von diesen zwey Abtheilungen, wie folget, welche ich auf nachstehende Methode entwarff: Die, wie ich hoffe, Anweisung genug zu dergleichen oder auch andern Holz, seyn wird, wovon man eine Rechnung zu machen, Gelegenheit hat.

Eine Rechnung von der Anzahl derer Bäume in denen unterschiedlichen Eintheilungen meines Waldes, den man den grossen Wald nennet, genommen im Jahr 1705.

| No. | Eichen. | | | Eschen. | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Pflantzlinge. | junge Bäume. | Zimmerholz. | Pflantzlinge. | junge Bäume. | Zimmerholz. |
| A. | 150. | 110. | 50. | 50. | 40. | 60. |
| B. | 50. | 60. | 55. | 115. | 45. | 40. |

Und wiewohl diese Accurateſſe mühsamer scheinen möchte, als nöthig ist, da aber dieselbe nicht ein jeder verstehet, in dessen Hände sie fallen dürfte, wird sie vielleicht nicht gar ohne Nutzen seyn, weil sie wenig Mühe erfodert, insonderheit, da ich alleine bloß mit einen, der mir geholfen, eine Rechnung von 3. Acker Waldes in einer Stunden lang gemacht, wo die Standarten sehr dick waren, welches ich eben vor keine gar zu beschwerliche Sache halte; aber ich lasse einem jeden seinen Willen, es zu machen, wie er es am bequemsten erachtet, und gehe fort, einige Nachricht von den Küchengarten zu geben.

# Das XIII. Buch.

## Das I. Kapittel.

## Von solchen Kräutern, Wurzeln und Früchten, welche gemeiniglich in den Küchen und Kohlgarten gepflanzt zu werden pflegen.

Ich habe bereits gezeiget, wie ein Hausvater sein Weide-Pflügbares-und Holzland zurichten soll: wovon ich nun zu handeln habe, ist der **Küchengarten**, und der **Baum oder Obstgarten**, welches solche Stücke sind, die einem fleißigen Landmanne zu nicht geringen Vortheil gereichen, und was die Grösse des Grundes, so ein Küchengarten hinweg nimmt, betrift, hat einer kein Stück Land das grössern Vortheil bringen wird, als was man auf diese Art anwendet, weil ein groß Theil des Getreides, durch Bohnen, Erbsen und Wurzeln erspahret wird: ingleichen ein groß Theil Gerste, wo man Aepfelwein im Ueberfluß hat, nebst dem Vortheil, den das **Obst** verschaffet, wenn mans in benachbarten Städten verkaufet, und der **Aepfelwein**, welcher in fremde Länder geführet werden könte, wenn man in Verfertigung dieses nützlichen Getränkes zu einer rechten Vollkommenheit gelangen könnte; Aber hievon nachgehends. Ich will vor itzo nur Anweisungen zu den **Küchengärten** geben; und anfangs zeigen, welches die beste Situation und **Figur** für einen **Garten** sey: Vors andere; wie die **Grundbeete** ꝛc. angeordnet werden sollen; weil dieses der Grund dieser Arbeit ist; und drittens will ich ein Verzeichniß von denjenigen nützlichen **Kräutern**, **Wurzeln** und **Früchten** geben, welche darinnen gebauet werden. Welches meines Erachtens, der fertigste Weg ist, alle Arten der Gartenfrüchte zu bekommen, die man verlanget, und wird besser seyn, als wenn ich sie alle unter ihre unterschiedliche Species und Gattungen setzete. Und was demnach

Situation. oder Lage.

1.) Die Situation oder **Lage** der **Küchengärten** anlanget, sind kleine Thäler oder niedriger Grund am besten; massen solche Plätze gemeiniglich gute tiefe Erde haben, und von denen benachbarten Bergen fett und fruchtbar gemacht werden, absonderlich, wenn sie denen Ueberschwemmungen nicht ausgesetzt sind, und gutes Wasser verschaffen;

fen; aber für **Obstbäume** ist ein maßig trockner Grund (daferne das Erdreich fruchtbar und tief ist) am besten, und betreffend die Situation oder Stellung, pfleget, wenn die Erde stark und folglich kalt ist, der südliche Aspect der beste zu seyn; wenn sie aber locker und hitzig ist, wird **Osten** fürgezogen. Die südliche Aspecten sind öfters von dem Mittel des Augusts bis zum Mittel des Octobers grossen Winden ausgesetzt. Die **Oestlichen** sind den Nord-Ostwinden unterworfen, wovon das Laub und frische Sprößlinge verwelken, vornehmlich an Pfersigbäumen: und die **Westlichen** denen **Nord-Westwinden**, welche im Frühling Brand, und im Herbst kalte Winde bringen, welche gemeiniglich das Obst abschlagen, ehe es reif wird: Gleichwie aber alle Situationes ihre Vortheile und Mängel haben, muß man Sorge tragen, sich der ersten, so gut man kan, zu Nutz zu machen, und alle mögliche Klugheit anwenden, sich vor den letzten zu verwahren.

Figur.

Die beste **Figur** für **einen Küchengarten**, und die bequemste zur Cultur, ist eine **viereckigte**, von geraden Winkeln, so anderthalb oder zweymahl so lang als breit ist. Denn in viereckigten Figuren können die gleichförmigsten Beete gemacht werden: Die Mauern sollen auch wohl mit Bäumen angefüllet seyn, die von guter Höhe sind, und also gestellet und angelegt, daß sie auf allen Seiten guten Schutz verschaffen: Die **Beete**, **Plätze** und **Ränder** sollen mit allen Arten nöthiger Sachen, die sich für eine jedwede Jahrszeit schicken, besetzet seyn; und die **Wandelplätze** rein und sauber, von proportionabler Grösse, und die so viel Variation und Veränderung geben, als der Platz zulassen will.

Zurichtung des Landes.

Vor das andere, die Manier, Land zu diesem Propos zuzurichten und anzuordnen, betreffend, muß man gleich wie bey allen andern Arten des Feldbaues, also auch hier, die Natur des Erdreichs betrachten, und was sich am eigentlichsten und besten schicket, dasselbe noch mehr zu verbessern, von welchen Umständen ich bereits gehandelt habe. Nur ist zu merken, daß, gleichwie eure Küchengarten grosse Variation an Pflantzen, Wurzeln, Kräutern ꝛc. verschaffen soll; also muß euer Erdboden fetter und fruchtbarer, als für Getreyde seyn, weil die meisten Gartenfrüchte ein reicher Erdreich erfodern, daferne ihr haben wolket, daß sie recht gerathen sollen: Wenn ihr Grund antreffet,

der

der von Natur gut und feucht ist (welcher am besten für Gärten ist,) habt ihr einen grossen Vortheil, und es verringert die Unkosten nicht wenig. Allein, man trift gar selten Land an, das nicht einen guten Theil Arbeit erfodert, wenn es gleich keiner Besserung bedarff; denn vielmahls wird die Fläche des Erdreichs gut seyn, wenn man es aber öffnet, und einen Stich tief gräbet, wird man befinden, daß es nur aus einem kalten Letten am Boden bestehet; welches ein viel schädlicherer Erdboden für Bäume und Gartenwaaren ist, als der Sand selbst, massen im Sande, vornehmlich, wenn er einigermassen zu Quellen geneigt ist, die Wurzeln der Bäume ꝛc. öfters einige kleine Adern antreffen, wovon sie Nahrung ziehen können; da hingegen der Letten, zumahl in dürren Jahren, so hart ist, daß ihn die Wurzeln nicht durchdringen können, und bindet sich so vest zusammen, daß er die Feuchtigkeit, so darauf fällt, verhindert, daß sie nicht durchseigen kan, und also verursachet es, daß die Wurzeln im Winter zu feuchte stehen, und im Sömmer von zu vieler Hitze verbrannt werden.

Diesen Fehler zu verbessern, ist das einzige Mittel, diese Art Landes so tief und nicht tiefer aufzubrechen, als die Erde gut ist, indem ihr mit einem Graben 4. bis 5. Fuß breit anfanget, und die Erde längst der Breite des Platzes alle auf eine Seite werfet, und in euern Boden, wenn der Graben leer ist, werfet langen Mist hinein, oder, welches viel besser ist, Farnkraut, Laub von Bäumen, verfaultes Reißholz, Unkräuter, oder alle Arten unnützes Zeugs, das ihr bekommen könnt, den Grund faul zu machen, und vor Zusammenbinden zu verwahren.

Dieses Zeug soll am Boden ohngefehr einen halben Fuß dick geleget werden; und darnach werfet eure Stiche von der Fläche darauf, und werfet die Erde, so zu oberst lieget, (und allezeit am besten ist) auf den Mist; und indem ihr also den andern Graben, wie den vorigen machet, sollet ihr euren ersten Graben also füllen, daß die Erde, so ihr zuerst zu unterst fandet, nun oben zu liegen komme; und also müßt ihr fortfahren, bis daß ganze Werk vollendet ist.

Aber man möchte hier einwenden, daß die Erde, die ihr von unten heraus genommen habt, unfruchtbar seyn würde, welches sie zwar auch das erste Jahr seyn wird, wenn sie aber der Luft, dem Regen und Frost des Winters ausgesetzet ist, wird sie so mürbe werden,

daß sie fruchtbar wird, insonderheit wenn man ein wenig Mist dazu setzet: Wenn sie aber einiger massen grob und dicht werden solte, kan ein Zusatz von fruchtbaren kühlen Sande die bindende Eigenschaft derselben auflösen; und wenn es kaltes Land ist, Schmiedeasche oder andere Asche, die beste Düngung für dasselbe; Tauben, Vogel und Schaafsmist sind auch gut für alle Arten des kalten Landes.

Es ist aber zu merken, daß reiches Erdreich, schöne grosse Früchte und leimigtes und kreidiges Land, das schmackhafteste und dauerhafteste Obst hervor bringet. Massen Gartenwaare die aus einem natürlichen Erdreich kömmet, besser zu essen ist, als was mit Mist oder anderer Düngung, ausser Kreide, erzwungen wird.

Die Zeit zum Graben.

Die beste Zeit, das Land in Gräben zu legen, ist der Anfang des Winters, wenn der Grund feucht und leichtlich zu graben ist; gleichwie aber zweyerley Jahrszeit ist, Kräuter zu säen und zu pflantzen; also ist auch zweyerley Zeit, die Gärten in Ordnung zu bringen, nehmlich der Herbst und Frühling. Die erste Arbeit wird um den Anfang des Novembers auf solchen Grund gewendet, den ihr im Frühling zu besäen gedenket; und im Monath May solchen Grund zu graben, den man im Herbst besäen will, damit die Kälte im Winter und die Hitze im Sommer die Erdenklösser kurz und zerbrechlich machen, sie in Staub verwandeln, und die unnützen Unkräuter tödten möge. Und wenn ihr sehet, daß solch unnützes Zeug durch eure erste Aufgrabung nicht vertilget wird, so könnet ihr euer Land zum andern und drittenmahl in der hitzigsten und dürresten Jahrszeit graben, welches die einzige Zeit ist, alle solch unnützes Zeug zu vertilgen.

Wo ihr aber einen kiesigten Boden antreffet, solt ihr ihn zurichten, wie allbereits gezeiget ist, und die Steine, so bey der Erden sind, sollen weggeführet werden; im Fall aber der Kieß nicht sehr dicke lieget, und wenn er aufgebrochen, ihr Sand oder kleinen lockern Kieß antreffet, mag er im Gräben liegen bleiben, weil die Bäume, durch Hülfe des Mistes, Wurzeln darinnen fassen werden.

Und ob schon dieses kostbare Methoden sind, Gärten anzuordnen, so wird es doch einmahl vor allemahl verrichtet, und das Wachsthum der Pflantzen, die ihr hinein setzet, wird die Unkosten wieder reichlich einbringen, insonderheit Obst oder andere Bäume, die niederwärts wurzeln; aber einige sind noch neugieriger, indem sie die Erde alle be-

schirmen

schirmen oder einschrenken, womit sie die Gräben ausfüllen; allein, man hat nicht nöthig, dieses in dem ganzen Garten zu thun, es ist genug, daß man ein und andere Beete, auf welchen man sonderlich Saamen oder Pflantzen herfür bringen will, also anordne.

Ueber dieses müßt ihr eine gleiche Composition oder Mixtur von Mist und Erden allewege in Bereitschaft halten, und in einem Winckel eures Gartens liegen haben, damit solche völlig und durchaus faulen, und sich gegen den Frühling in gute Düngung verwandeln möge, die Erde um eure Artischocken zu erneuren, und Kraut, Blumenkohl, andern Kohl, Zwiebeln ꝛc. hinein zu pflantzen. S. die Cultur der Obstgärten. Düngung.

Und für eine jegliche Art Saamen und Pflantzen wird es nöthig seyn, absonderlich Beete anzulegen, welche mehr oder weniger an der Zahl seyn können, nach der Veränderung der Saamen, die ihr zu säen habt, und der Kräuter, die ihr pflantzen wolt, und dieselben sollen nicht weiter seyn, als ihr überreichen könnet, daß ihr durch dazwischen gelassene Fußsteige dazu kommen, sie jäten und fein sauber harken oder abbrechen könnet, welches die beste Weise Saamen zu säen ist ꝛc. In dem wärmsten sonnigten Theil eures Gartens, setzet die zartesten Pflantzen, oder solche die ihr frühzeitig harken wollet, und haltet sie so warm, als ihre Natur erfodert, entweder mit Erdreich oder Bedeckung, nachdem die Jahrszeit ist. Beete anzulegen.

Der sicherste Weg, den meisten Nutzen von eurer Düngung, oder euren Erdreich zu haben, und daß die Saamen glücklich und hübsch gleich aufwachsen, und alle in einerley gewissen Tiefe liegen mögen, ist dieser: Erstlich reihet eure Beete eben, darnach werfet einen Theil von eurer Mixtur der Erden und Düngung darauf; dieselbe rechet auch fein eben, und gleich hoch, darauf säet eure Saamen, entweder Zwiebeln, Lauch, Sallat oder dergleichen, alsdenn siebet mit einem weiten Sieb die Erde mit Mist vermenget, etwan eines Viertel Zolls dick darauf, oder ein wenig mehr, so wird es euch nicht an wohlgerathenen Früchten fehlen. Saamen zu säen.

In Fäldern so wohl als in Gärten, muß Sorge getragen werden, daß man eine Art Saamen nicht zu oft an einen Ort und auf eben dasselbe Stück Acker säe, insonderheit Pastinat, Rüben und Möhren. Denn wenn man solche ohne Veränderung des Platzes zu Beschirmung.

oft auf einen Fleck säet, so pflegen sie gerne anbrüchig und Wurmstichig zu werden.

Wenn euer Garten den kalten Winden ausgesetzt ist, welche denen meisten Arten der Pflanzen sehr nachtheilig sind; ist nebst den Bäumen, Zäunen, Mauern, Hecken ꝛc. die beste Beschirmung, euren Grund auf diese folgende Weise anzulegen, nemlich: Leget ihn in Furchen, die 1. bis 2. Fuß hoch sind, einigermassen aufrecht an der Südlichen oder Nördlichen Seiten, und abhängiger gegen Süden, ein 3. bis 4. Fuß breit, auf welche Seite ihr säen könnet, was vor Gartenfrüchte ihr wollt; diese Dämme, deren einer hinter dem andern lieget, werden die Winde sehr aufhalten, und diese schefen Seiten, werden viel zur Reifung der Erbsen und andern Früchte beytragen, indem sie die Sonnenstrahlen gerader auffangen können; im Fall der Grund allzugroß ist, könnet ihr desto höher pflanzen, und wo er sehr dürre ist, desto niedriger; also, daß es allen extremis, ausgenommen die Hitze, welche selten Schaden thut, abzuhelfen scheinet.

Pflanzen, die erst neulich aus einer heitern Himmelsgegend herkommen sind, als wo ihr sie pflanzet, reifen später, als diejenigen, so deren gewohnt sind: gleich wie die, so aus einem kältern Himmelsstrich gebracht worden, eher reifen.

Es ist gewöhnlich, daß man verschiedene zarte Pflanzen im Winter vor der Kälte beschirmet, und sie an schönen hellen Wintertagen an die Sonne heraus setzet. Diese Aussetzung schadet den Pflanzen mehr, als die Kälte, denn die Sonnenstrahlen, absonderlich in frostigen Winter, machen eine Pflanze schwach und kranck, wie man beym **Kirschlorber** angemerket. Welcher, wenn er gegen eine Nordmauer, oder im Schatten stehet, wenn er gleich den strengsten Winden offen lieget, dennoch seine grüne Farbe den ganzen Winter behalten wird. Wenn er aber in der Sonne stehet, wird er mißfärbig und gelb. Eben dieses wird bey verschiedenen andern zarten Pflanzen angemerket, die gemeiniglich vor den Wind beschirmet und der Sonne ausgesetzt werden.

Jedoch ist es nicht undienlich, Pflanzen zu einer jeden Zeit des Winters, die milde ist, Sonne und Luft zu geben, aber nur nicht im frostigen und kalten Wetter.

Hitzige Mist-Beete.

**Hitzige Beete, Mistbeete** oder **Glaßcassen** im Februario oder eher zu machen, um Melonen, Gurken, Rettige, Blumenkohl oder

andere

andere zarte Pflanzen und Blumen herfür zu bringen, müßt ihr euch einen warmen Platz auslesen, der vor allen Winden verwahrt ist, indem er mit Pfählen oder Hecken von Schilff oder Stroh gemacht, 6. bis 7. Fuß hoch eingeschlossen wird, von solcher Distanz und Fähigkeit, als es eure Gelegenheit erfodert, innerhalb dessen ihr ein Beet 2. bis 3. Fuß hoch von neuen Pferdemist, der entweder 6. oder 8. Tage alt ist, aufrichten könnet; welches ihr oben an der Fläche hart eintretet, und es eben machet; und wenn ihr wolt, könnet ihr es um und um mit Bretern oder Ziegeln einfassen, indem ihr feine fette Erde 3. bis 4. Zoll dick darauf leget; und wenn die größte Hitze des Beetes vorüber ist, welches ihr abnehmen könnet, indem ihr euren Finger hinein stosset, alsdenn pflanzet eure Saamen, wie ihr vor gut befindet, und richtet etliche Gabeln 4. bis 5. Zoll über dem Beet auf, eine Forme von Stöcken gemacht, und mit Stroh oder Bimsen bedeckt zu unterstützen, welche die Saamen und Pflanzen für Kälte und Nässe verwahren möge. Nur könnet ihr eure Decke an einem warmen Tag eine Stunde Vormittag und eine Stunde Nachmittage öffnen. Merket, daß ihr eure Pflanzen aufgrabet, wenn sie in die Höhe schiessen, und wenn sie fähig sind, die Kälte zu vertragen, möget ihr sie fortsetzen, und der Mist von euren Mistbeeten, wenn sie fertig sind, wird grossen Nutzen haben, euren Garten damit zu verbessern.

Wässerung.

Manche schöne und nützliche Pflanzen würden Noth leiden, wenn man sie anfangs bey ihrer Fortsetzung, oder bey sehr grosser Hitze, nicht begösse. Dahero dieses frühzeitig im Frühling nicht zu verbsäumen. Aber weil das Wetter noch kalt ist, seyd behutsam mit Begiessung der Blätter der jungen und zarten Pflanzen, und befeuchtet nur die Erde um sie herum.

Wenn eure Pflanzen dauerhafter, und die Nächte noch kalt sind, begiesset sie Vormittage: wenn aber die Nächte warm und die Tage heiß sind, alsdenn ist der Abend die beste Zeit.

Wenn ihr Wasser aus Quellen oder tiefen Gruben herausziehet, um eure Pflanzen im Frühling damit zu begiessen, soll es erstlich einen Tag in einem Zuber oder dergleichen an der Sonnen stehen, ehe ihr es gebrauchet.

Aber Teiche-Fluß-oder Regenwasser bedarff es nicht, und ist dem Brunn oder Bornwasser vorzuziehen.

Wenn ihr Taubenmist, Schaafsmist, Hünermist, Aschen, Kalk oder ein jeglich fettes Erdreich oder andere Materien in euer Wasser infundiret, entweder in Gräben, oder andern hiezu bequemen Gefässen, und eure Pflanzen damit fürsichtig begiesset, wird es viel zu ihrem Wachsthum beytragen.

Für Blumenkohl, Artischocken und dergleichen, lasset die Erde um die Pflanzen herum in Form einer seichten Schüssel sich ein weuig senken, so wird das Wasser desto besser und gleicher zu den Wurzeln gehen.

Wässert keine Pflanze gar zu sehr, damit das Wasser das vegetativische oder fruchtbare Salz nicht mit sich hinweg führe, und also den Grund verarme und die Pflanze tödte.

Es ist aber besser eine Pflanze selten und vollkömmlich zu begiessen, als öfters und nachläßig oder nur ein wenig: Denn seichtes begiessen ist nur ein Betrug für die Pflanze, und reitzet sie seichter zu wurzeln, als sie sonst thun würde, und machet sie also der Extremität des Wetters mehr unterwürfig.

Sprossen oder abgeschnittene Zweige von Kräutern oder Pflanzen, solten vom Augusto bis zu Ende des Aprils in feuchten Grund geflanzt und fein oft gewässert, und bey einem Knoten, Glied oder Knorren, oder 2. bis 3. Zoll darunter, abgesondert, und die meisten Blätter davon abgestreift werden, ehe man sie pflanzet; zumahl muß man keine Seitenzweige daran lassen. Einige schlitzen das Ende, wo der Zweig abgeschnitten ist, und einige drehen solches. Alle solche Pflanzen müssen zum wenigsten zwey Jahre stehen, ehe sie geschickt sind, fortgesezt zu werden.

Mit einem Tuch zu wässern.

Wenn ihr verlanget, daß die Erde um die Pflanze allewege feucht seyn soll, setzet ein Gefäß mit Wasser daneben, thut ein Stück wüllen Tuch hinein, und lasset einen Zipfel davon zum Gefäß heraus auf den Grund hängen, und das andere Ende oder Zipfel im Wasser seyn, daß es gleichsam eine Röhre ist; wenn man den Zipfel, der heraus hänget, erstlich naß gemacht hat, und solchergestalt wird das Wasser continuirlich tropfen, bis alles aus dem Gefäß herans getropfet ist, welches man sodann wieder anfüllen muß, nur ist in Acht zu nehmen, daß man den Zipfel der ausserhalb des Gefässes hänget, allezeit niedriger als das Wasser im Gefässe, seyn lasse, sonst gehet es

nicht

nicht an; und wenn es nicht geschwinde genug tropfet, machet euren Tuchzipfel grösser; wenn es zu behend tropfet, machet ihn kleiner.

Wenn das Wetter auch noch so dürre ist, wenn ihr einige Arten Saamen säet, begiesset sie nicht, bis sie 48. Stunden im Grunde gewesen, und die Erde um sie herum sich veste gesetzt hat, damit sie von dem natürlichen Saft des Erdreichs erstlich ein wenig gespeiset werden, sonst springen sie auf, wenn auf einmahl zu viel Wasser darauf kommt.

Wenn der Grund sehr dürre ist, wenn ihr Saamen säet, so säet solchen ein wenig tiefer.

Solche Kräuter, so zu mediciniſchen Gebrauch oder zum Distiliren sollen, haben die beste Kraft im Mayen, oder wenn sie in der Blüthe stehen, da sie im vollen Saft sind. Die Wurzeln aber sind im Winter am besten. Alsdenn aber solten sie zwischen dem Mittel des Julii und dem Ende des Augusti, oder sehr früh im Frühling gesäet werden. Diejenigen, so sehr zart sind, sollen auf Mistbeete gesäet, und hernach, wenn sie in einer dünnern Ordnung, fortgesetzet werden, in gutes Erdreich gepflanzet, und wenn das Wetter trocken ist, beständig gewässert werden. Ihr habt aber zu merken, daß Pflanzen, die auf Mistbeeten gewachsen, bedeckt und bey kalten Nächten oder Morgen beschirmet werden müssen, bis sie zu einiger Stärke gelanget, oder wegen der gemäßigten Jahrszeit ausser Gefahr sind; und daß diejenigen Kräuter und Blumen, die dasselbe Jahr, da sie gesäet werden, entweder in Saamen schiessen, oder dasselbe Jahr verderben, frühzeitig gesäet werden, damit sie den Vortheil des ganzen Sommer-Wuchses haben mögen.

Wenn man die Knospen und Zweige der Blumen und anderer Pflanzen, die nur 1. oder 2. Stengel nach Stärke der Wurzel haben, abschneidet, so verursachet solches, daß so wohl Blumen als Früchte grösser werden. Und auch Kräuter bekommen oft desto grössere Stärke, und desto schönere Blätter, fassen desto besser Wurzel, wenn sie beschnitten werden. Denn der Saft hat hiedurch desto weniger zu ernähren; und je weniger oben verschwendet wird, desto mehr werden die Wurzeln bey den meisten Bäumen, so behauen werden, gestärket. Ja, einige Pflanzen verderben im Winter bloß deßwegen, daß sie in dem vorhergehenden Sommer nicht beschnitten worden. Ueber dieses verhütet das öftere Beschneiden der Pflanzen, daß sie nicht strunckicht

werden

werden und im Saamen schossen, wovor sie öfters gar darauf gehen. Und es ist merkwürdig, daß alle Kräuter, insonderheit die letzten Sprossen, wie man bey allen eßbaren Gartenfrüchten befinden wird, durch öfteres Beschneiden, so wohl dem Geruch als Geschmack nach, süsser und angenehmer werden.

Blumen und Gartenfrüchte werden gemeiniglich am meisten geachtet, wenn sie frühzeitig oder späte kommen. Wie mans machen soll, daß sie frühzeitig kommen, habe ich bereits beschrieben. Solche aber späte hervor zu bringen, säet oder pflanzet in einer so späten Jahrszeit als ihr könnet. Setzet sie fein oft fort, und verhütet, so viel euch möglich ist, die gewöhnlichen Erregungen der Sonnen und der Luft. Denn die Verstörung der Wurzeln beym Fortsetzen ist eine grosse Verhinderung, daß sie die Nahrung an sich ziehen können; und neue Fäserlein werden nicht eher, als verschiedene Tage nach ihrer Versetzung hervorschiessen, neue Nahrung an sich zu ziehen.

Die meisten Gattungen von Küchenkräutern, können von der Mitte des Märzes bis in Augustmonat im Erdreich von guter Beschaffenheit gesäet werden. Sie erfordern aber alsdenn im heissen und dürren Wetter ausserordentliche Sorgfalt. Aber Grundflecken, die von einer feuchten kalten Natur sind, sollten weder zu früh noch auch spät besäet werden. Denn wenn sie zu frühe besäet werden, so erfrören sie den Saamen, und machen ihn faulend, und die Fröste pflegen ihn heraus zu werfen, und bisweilen auch die Würmer zu fressen. Und wenn der Saame zu späte gesäet wird, sind solche Grundstücke, sie müßten denn wohl gewässert werden, geneigt, zu zerlechzen oder aufzuspringen, oder sich vest zu verbinden. Haltet oder setzet eure Kräuter alle, die dauerhaft sind, in besondere Beete. Wodurch solcher Theil eures Gartens allewege in Ordnung seyn wird, und setzet nicht zu viele in einen Haufen oder Klumpen zusammen.

Wenn die Sonne auf Bäume oder Pflanzen scheinet, so erfrischet und belebet sie dieselben ungemein, absonderlich im Winter, wenn kein Frost ist; dahero lasset die Lage eures Baum- oder Küchengartens so viel Sonne haben, als nur möglich ist.

Die Fortsetzung der Blumen, Pflanzen ꝛc. zu gehöriger Jahrszeit, erhält so wohl ihre Farben als Arten. Denn wenn sie lang an einem Ort und einerley Erdreich stehen, so schlagen sie aus der Art;

weil

weil eine solche Pflanze die gehörige Nahrung durch ihr langes Stehen an einem Ort erschöpfen wird; und auch das Erdreich selbst pfleget die Natur der Pflanze, die derselben fremde ist, zu verändern, wie bey den meisten Gekörnen und Pflanzen zu bemerken, welche durch öfteres Fortsetzen schöner und grösser werden. Die beste Zeit Zwiebelwurzeln zu versetzen, ist, so bald die Blume verwelket ist, und die Blätter der Pflanze verdorret sind; welches desto eher geschehen kan, wenn ihr, wenn die Schönheit der Blume vergangen ist, den Stengel abschneidet, zu verhüten, daß er nicht in Saamen schiesset; weil solche Pflanzen besser im Sommer als Winter fortgesetzt werden. Es thut dergleichen Wurzeln keinen Schaden, wenn man sie gleich 5. bis 6. Monate ausser dem Erdreich behält. Sie müssen aber trokken gehalten worden, damit sie nicht schimmeln oder auswachsen. Aber Wurzeln von einer hohlen schwammigten Art, als Kybitzey, Hyacinten, Wurzeln von Ranunkeln ꝛc. sollet ihr, wenn ihr sie lange haltet, ein wenig feinen trockenen Sand damit vermischen.

Nachdem wir diese Generalregeln angemerkt haben, will ich vor das dritte fortfahren, die versprochenen Kräuter und Pflanzen zu beschreiben.

## Wasserepfig. Hipposelinum s. Smyrnium. Alesander.

**Wasserepfig** wird nur durch den Saamen fortgepflanzet, der ovalrund und ziemlich groß und an einer Seite, die sich ein wenig einwerts beuget, ein wenig aufgeschwollener ist, als an der andern, durchaus scheckigt und an den Ecken zwischen denen Seiten kreuzweise gestreift. Er gehöret unter den Vorrath unsers Wintersallats, und muß auf eben die Weise bleich gemacht werden, wie **Wildendivien oder Wildwegwart** s. Cichorium sylvestre, zu Ende des Herbstes, wenn seine Blätter abgeschnitten, und das Beet, worinnen er gewachsen, mit langen, trocknen Mist oder Stroh zugedeckt, und so genau beschirmet worden, daß keine Kälte dazu kann, wodurch sie frische Blätter, so daraus entspringen, weiß, gelblich und zart werden. Es wird ziemlich dünn gesäet im Frühling, und der Saamen ganz zu Ende des Sommers eingesammlet, und weil die Pflanze harter Natur ist, erfordert sie nicht viel Begiessung.

Angelica.

## Angelica oder Engelswurzel.

Angelica ist von verschiedenen Gattungen. Die aber, so in Gärten wächset, hat den meisten Nutzen. Sie wird von Sprossen oder Saamen, den sie das andere Jahr im Ueberfluß trägt, und alsdenn verwelket, auferzogen. Weder die Sprößlinge, noch auch der Saamen, sollten in allzu trockenen Grund gepflanzet oder gesäet werden. Sie blühet im Julio oder Augusto. Die Wurzeln können das erste Jahr fortgepflanzet werden. Wenn man den Saamen reif werden lässet, gehen die Wurzeln gemeinglich darauf. Durch fleissiges Abschneiden desselben aber kan man es verhüten. Wodurch so wohl Wurzeln als Pflanzen viele Jahre erhalten werden können.

Arrach, Orrach or Orage.

## Weld oder Melten, Hünerdarm. Atriplex sativa.

**Weld oder Melten** wird allein durch den Saamen fortgepflanzet, weil es eine der schnellesten Pflanzen ist, beydes im Wachsthum und Tragung des Saamen, welchen letzten sie zu Anfang des Junii trägt. Man säet sie ziemlich dünne, und einige davon, welche ein guter Saame sind, sollen an einem absonderlichen Orte fortgepflanzet werden. Die Blätter sind sehr gut in Tütschen und Füllen. Sie sollen genossen werden, so bald sie aus der Erde heraus stechen, weil sie geschwind vergehen; und damit man einige desto frühzeitiger haben möge, säet man sie in Mistbeete. Sie arten sehr wohl in einem jeglichen Erdreich, wachsen aber im besten, am schönsten.

Sperage, Sparagras.

## Spargel. Asparagus.

**Spargel** ist eine feine Pflanze für die Küche, und wurde schon zu **Plinii** Zeit sehr ästimiret. Er wird vom Saamen herfürgebracht, der um das Ende des Martii, oder um Michaelis gesäet wird, weil er lange in der Erde lieget, ehe er aufgehet. Einige säen ihn in der Hülse, mit der er wächset, das ist 4. bis 6. Saamen mit einander. Aber es ist besser, man zerbreche die Hülse, und schlage den Saamen heraus. Diesen thue man in Wasser, so wird die Hülse schwimmen und der Saame zu Boden fallen, solchen lasset dürr werden, ehe ihr ihn säet. Er muß nicht dick, doch auch nicht zu dünne gesäet, und der Grund wohl von Unkräutern gereiniget werden. Lasset das Erdreich weder zu dürr, noch auch zu naß und kalt seyn. Ihr könnet das erste Jahr einige Zwibeln, Rettige oder Sallat darein sprengen. Ihr

müsset

müsset aber solche ausziehen, so bald der Spargel anfänget, sich auszuspreizen; und ohngefehr ein Jahr hernach, wenn er groß genug ist, wie er denn seyn wird, wenn der Grund gut und wohl vorgerichtet ist, könnet ihr ihn fortpflanzen, wo nicht, nach Endigung zweyer Jahre, welches zu Ende des Martii und den ganzen April geschehen soll, indem ihr ihn in Beete pflanzet, die 3. bis 4. Schuh breit und ein wenig erhabener, als die Fußstege sind, so dazwischen gehen. Diese Beete müssen vorher wohl zugerichtet und in die 2. Fuß tief gegraben, und 4. Fuß weit, und am Boden eben gemacht werden. Menget feinen guten faulen Mist unter die Erde, und füllet sie aus. Er wird in 3. oder 4. Reihen 2. Fuß von einander gepflanzet. Ihr müßt ihn drey Jahr mit Verschneiden verschonen, damit die Pflanze stark und nicht storzelicht werde, sonst wird sie gar klein seyn; wenn er aber 3. bis 4. Jahr gesparet wird, pflegt er so groß zu wachsen, als Lauch; die kleinern Pflänzgen können gelassen werden, damit die Wurzeln desto grösser wachsen mögen, indem man verstattet, daß diejenigen, so um das Ende der Jahrszeit aufgehen, in den Saamen schiessen, so wird er solcher gestalt den Schaden, den ihr den Pflanzen gethan habt, ungemein ersetzen, durch Erhohlung an denen Schößlingen. Wenn ihr bey herannahendem Winter die Stengel hinweg geschnitten, müssen die Beete um den Anfang des Novembers mit neuem Pferdemist 4. bis 5. Finger dick bedecket werden; einige aber gebrauchen 4. Finger dick Erde und 2. Finger dick alten Mist, welcher sie vor den Frost verwahret. Die Beete sollen um das Mittel des Martii aufgedecket, und gute fette Erde 2. bis 3. Finger dick, darauf gebreitet werden, und der Mist ist in die Aleen oder sonst wohin zu legen, daß er faule und geschickt werde, den Erdboden zu erneuern mit dem folgenden Frühling. Wenn die alten Wurzeln von diesen Pflanzen um den Anfang des Januarii heraus genommen und in ein Mistbeet gepflanzet werden, das wohl für Kälte verwahret ist, so kan man um Lichtmeß Spargel haben; wenn ihr sie abschneidet, thut ein wenig Erde um sie herum hinweg, damit nicht die andern, so allbereits auskäumen, verwundet werden, und schneidet sie so niedrig ab, als es sich füglich thun läßt. Die Beete für diese Pflanze müssen alle Jahre mit ein wenig Erde, die man von den Fußsteigen nimmt, bedecket werden, damit sie statt Senkung nach und nach erhabener werden; und alle zwey Jahr soll man sie mäßig düngen. Um Michaelis müssen die

Stiele abgeschnitten, und die schönsten zum Saamen genommen werden; und zu machen, daß sie tragen, soll man sich einer eisernen Gabel bedienen (weil es mit der Spate gefährlich ist) sie aus dem Pflanzbeete heraus zu ziehen. Und ihr müßt nicht ermangeln, alle Jahre zu Ende des Martii oder Anfang des Aprils, eine kleine Umwendung oder Grabung des Grundes 3. bis 4. Zoll tief auf ein jeglich Beet zu wenden, also, daß ihr euch in Acht nehmet, damit der Spate nicht zu tief gehe, und die Pflanzen verletze, und die Fläche des Erdreichs locker mache, solche desto besser zu disponiren, daß sie den Regen und Mayenthau an sich ziehen, welcher die Stengel ernähret, und den Durchwachs des Spargels erleichtert, auch die Unkräuter tödtet. Die schlimmsten Feinde für diese Pflanzen sind eine Art Klöhe, so sich an die Sprößlinge anhänget, und sie unfruchtbar machet, wider welchen Nachtheil man noch keine Hülfsmittel erfinden können. Wenn er in einen guten Grund gepflanzet ist, kan er 10. bis 12. Jahr stehen.

Artichoak.

## Artischocken. Cinaræ.

Werden von einigen vor eine derer fürtreflichsten Früchte des Küchengarten gehalten, und werden, gleichwie aus vielen andern Absichten, also auch deswegen, daß ihre Frucht lange Zeit dauert, recommendiret und gelobet. Sie lieben ein fettes tiefes Erdreich, das nicht sehr dürre ist. Der Grund für sie muß überaus wohl zugerichtet, und zu unterschiedenen malen mit guten Mist, und dieses sehr tief, vermenget werden. Die Zweiglein, so an denen Seiten der grossen Stengel wachsen, dienen für Pflanzen, wenn man sie im Frühling zur Zeit der Zurichtung hinweg nimmet, welche im März, April oder May, nachdem der Frühling ist, oder ihre Pflanzung es erfordert, gesetzt werden müssen. Einige pflanzen sie im September, welches bey sorgfältiger Bedeckung den Winter gar wohl angehen mag. Die sicherste Jahreszeit aber ist im Frühling. Sie müssen begossen werden, bis sie recht verwurzelt sind. Ihr könnet das erste Jahr Zwibeln, Rettige oder eine Sprengung von Möhren oder Sallat dazwischen säen. Sie müssen aber verthan werden, ehe sich die Erdschocken zu sehr ausbreiten. Und diese, wenn sie stark sind, werden den folgenden Herbst Häupter tragen. Diese Absprößlinge, wenn sie gut sind, sollen unten am dicksten Orte weiß seyn, und einige kleine

Wur-

Wurzeln um sich haben. Bisweilen werden Artischocken durch den Saamen fortgepflanzet, welcher zu unterst in der Artischocke wächset, wenn man sie groß wachsen, blühen, und um das Mittel des Sommers hart werden lässet.

Wenn man sie pflanzet, machet man gemeiniglich kleine Gräben oder Gruben, ohngefehr einen halben Fuß tief, dieselben füllet man mit Erde, und stellet die Wurzeln derselben durch eine Schnur würflicht. Sie wurzeln sehr leicht. Daher pflanzet eure Setzlinge ziemlich tief. Und wenn ihr eine dünne Streu um sie herum leget, die Hitze der Sonnen von ihnen abzuhalten, wird es sie gar sehr verbessern. Wenn das Erdreich fett ist, soll die Distanz 3. biß 4. Fuß seyn, wo aber nicht, alsdenn näher. Ihre ganze andere Wartung bis in Winter ist nur Jätung und ein wenig Begiessung im Frühling, wenn dürr Wetter ist, und wenn ihr Schaafsmist oder Asche mit dem Wasser vermischet, oder Asche auf die Wurzeln werfet, kömmt es ihnen trefflich zu Hülfe. Bey herannahenden Winter aber unterlasset nicht, zu ihrer Versicherung wider Fröste, die Blätter innerhalb eines Fusses vom Grunde abzuschneiden, und erhöhet die Erde um sie herum in Form eines Maulwurfshaufen, innerhalb zwey bis 3. Zoll von dem Gipfel. Alsdenn bedecket sie mit langen Mist, welches sie auch für den Regen verwahret: Andere aber thun langen Mist um die Pflanze, lassen ein klein Löchlein in der Mitte, und dieses thut überaus gut. Eine irdene Pfanne oben mit einem Loch wird von einigen gebraucht; ein Bienenkorb ist besser; aber die gewöhnliche Weise ist, ihre Blätter um den November zu beschneiden, und sie gänzlich mit Erden zubedecken, und sie also liegen zu lassen, bis im Frühling; Wenn dieses aber zu bald geschiehet, pflegen sie zu faulen, wenn man sie wieder aufdecket, und daher muß es ordentlich und zu unterschiedlichen malen, etwan nach einen 4. tägigen Intervallo geschehen, sonst möchte sie die kalte Luft, weil sie noch zart sind, verderben. Nehmet die alten Zweige alle hinweg, und lasset für einen jeglichen tragbaren Stengel nicht über 3. bis 4. von den ältesten; und den Wurzeln muß gute fette Erde gegeben werden, so tief als füglich geschehen kan. Oder ihr könnet dieses thun. Grabet eure Artischock über und über platt, und schneidet die spreitzenden Blätter sowohl oben als an den Seiten ab, und leget eine Decke Mist über dieselben, in-

sonderheit um jeden Stock, und also lasset es ruhen bis im Frühling; und im Merz oder April grabet eure Fläche wohl: Haltet einen guten offenen Graben vor euch, und wenn ihr zu einen Stock kommet, öffnet den Grund ziemlich tief um solchen so niedrig, daß ihr mit euern Daumen, die Sprossen von dem Stock abdrucken könnet, bis auf 2. oder 3. der stärksten, ihr müstet sie denn bald zur Frucht bequem finden. Und wenn einige von euren Stöcken erstorben oder nicht recht lebhaft sind, könnet ihr junge an deren statt pflanzen. Wenn aber eure Artischocken wegen harten Winters schwach sind, daß ihr die Sprossen nicht abnehmen könnet, so könnet ihr sie gehen lassen, bis sie anfangen zu wachsen, und alsdenn könnet ihr, ohne Graben, mit einem Schnitt die untern Sprossen alle abnehemen und nur 2. oder 3. der stärksten vor Frucht sparen. Wenn eure Frucht anfänget sich zu verschliessen, sehet, ob einige Knospen erscheinen. Wenn keine vorhanden, nehmet alles hinweg, bis auf das vornehmste Häuptgen, ausgenommen solche, die ihr vor späte Frucht sparet. Die ganze Pflanzung derselben soll in 5. Jahren fortgerücket werden, wiewohl sie in einem guten tiefen Erdreich viel länger dauern. Damit man Früchte davon im Herbste haben möge, ist es nöthig, daß man die Stengel solcher, die im Frühling Frucht getragen haben, abschneide, damit sie nicht zum andernmale Schosser gewinnen, so werden solche muntere Stöcke nicht fehlen, sehr grosse Häupter zu tragen, daferne sie wohl zugerichtet, und wenn sie es bedürfen, begossen, und die Zweiglein, so an den Seiten der Pflanzen wachsen (welche allen Saft an sich ziehen) hinweggenommen werden: Oder ihr könnet von euern neugesetzten Pflanzen Frucht erwarten. Sobald als eure Artischocken zum Gebrauch geschickt sind, schneidet sie genau am Grunde ab, Blätter und alles; und hierdurch werden eure Artischocken noch vor Winters Stärke überkommen und eure Pflanzen im Frühling desto stärker und frühzeitiger seyn.

Der Stengel wird im Herbst weißlicht, und das Mark roh oder gekocht genossen: Sie den ganzen Winter frisch zu erhalten, geschiehet, wenn man sie unten am Boden von Blättern entblöset, und nach einer halbigen Kochung für einen jeglichen Boden einen kleinen gläsernen Krug bestimmet, und sie in frische geschmolzene Butter gleichsam vergräbet, wie man wilde Vögel einscharret ꝛc. Sie werden

den auch präserviret, indem man sie an Bindfaden anhänget, und zwischen jeden Boden ein reines Papier stecket, zu verhindern, daß sie einander nicht berühren, und sie also an einem trockenen Orte aufhänget: Sie werden gleichfalls eingemacht.

Die Chards oder **Blätter** von schönen Artischocken, werden im Herbst und Winter in Stroh gebunden und eingefüttert, in dem man sie über und über bis an den Gipfel bedecket; dieses Stroh machet, daß sie weiß werden, und hiernechst ein wenig von ihrer Bitterkeit verliehren, also, daß wenn sie gekocht sind, sie aufbehalten werden, wie der rechte Gartendistel oder Carduus chrysanthemus, sind jedoch nicht so gut; über dieses faulen und verderben die Pflanzen währender Zeit, da man sie weiß machet. Bey Artischocken habt ihr nicht nur die harte Kälte und übermäßige Nässe zu befürchten, sondern sie haben auch die Feldmäuse zu ihren Feinden, welche durch Benagung ihrer Wurzel dieselben verderben.

Es sind **drey Arten Artischocken**, die **weissen**, welche die frühzeitigsten sind; die **Violetartischocken**, deren Frucht fast eine Pyramidalfigur hat, welches die härteste Sorte ist; und die **rothen**, welche rund und platt sind, wie die weissen. Die zwey letztern werden vor die besten gehalten.

## Wilder Spikanard, Asarum. Asarabacca.

Dieser kömmt am besten in feuchten Erdreich fort, und wird nur durch Zertheilung der Wurzeln vermehret.

## Melissen oder Mutterkraut, Melissa. Balm.

**Melissen** sind ein stark riechendes Kraut, werden vermehret beydes durch Saamen und verwurzelte Zweige, wie Lavendel, Isop und Thymian ꝛc. Die zarten Blätgen werden nebst andern Kräutern, zu Sallat gebraucht: Die Sprossen frisch eingesammlet, in Wein oder ander Getränke, währender Sommershitze, gethan, erhalten es frisch; über dieses verschaffet diese Pflanze einen unvergleichlichen **Wein**, der auf gleiche Weise gemacht wird, als Schlüsselblumen-Wein ꝛc.

## Reisselbeere, Atriplex baccifera, Berberis dumetorum. Barberries.

**Reisselbeere** werden durch junge Sprößlinge, so von der Wurzel entspringen, herfürgebracht, welche ihr im Ueberflusse um die Wurzeln

zeln alter Bäumgen antreffet; wiewohl es nicht gut ist, daß man zu viel Sprößlinge um sie herum zu wachsen verstatte: So verschneidet auch ihre Gipfel nicht, wie enge runde Büschel, wie viele thun, welches machet, daß sie dick wachsen, daß sie weder so wohl reifen noch tragen können; als wenn sie höher und dünner wüchsen. Es ist eine Pflanze, die eine sehr nützliche Frucht träget für die Haushaltung der Weiber, wovon es unterschiedliche Sorten giebet, wiewohl nur eine gemein ist; diejenige, so eine Frucht ohne Körner träget, wird vor die beste gehalten; es giebet über dieses eine andere Gattung, die gemeiniglich von der bekanntesten differiret, indem die Beeren zweymal so groß und viel besser zu präserviren sind.

Basil. **Basilien.** Ocimum.

**Basilien** ist von allerhand Gattungen, als dasjenige, so die grösten Blätter träget, insonderheit, wenn sie von einer Violetfarbe sind; aber dasjenige, so die kleinsten Blätter träget, ist am curieusesten, und das, so die mittelsten träget, ist die gemeinste Sorte; diese alle werden vermittelst des Saamens fortgepflanzt, der eine schwarze Zimmtfarbe hat, sehr klein und ein wenig oval rund ist; und durch Zweige. Sie wachsen jährlich und sind sehr zart, werden selten, ausser in Mistbeete, gesäet; fänget an zu Anfange des Februarii, und bleibet das ganze Jahr also: Seine zarten Blätter werden in geringer Quantität bey Zurichtung eines Sallats gebraucht, welchem sie einen anmuthigen Geruch geben. Man gebraucht sie gleichfalls in delicaten Titschen, insonderheit wenn sie dürr sind. Zu machen, daß es in Saamen schiesse (welcher im August eingesammlet wird) pflanzet man es gemeiniglich im Mayen fort, entweder in Töpfen oder Beeten. Diese Pflanze theilet einen angenehmen Geruch mit, wenn sie nicht zu groß ist: Es ist denen Augen einiger massen nachtheilig, und demnach sollen die zarten Gipfel gar sparsam gebrauchet werden.

Beans **Bohnen,** Fabæ.

**Bohnen** haben grossen Nutzen, deren unterschiedliche Gattungen sind, nemlich die **grossen Gartenbohnen,** die **Mittelgattung** und die **kleinen Bohnen** oder **Roßbohnen** ꝛc. von der letzten Sorte habe ich bereits gehandelt. Was **Gartenbohnen** anlanget, werden sie gemeiniglich zwischen dem November und Februario bey abnehmenden

menden Monden gestecket. Daferne es aber geschiehet, daß es hart gefrieret, nachdem sie aufgegangen seyn, pflegen sie leichtlich zu erfrieren. Demnach ist der sicherste Weg, es bis nach Lichtmeß anstehen zu lassen. Sie wachsen am besten in einem weichen Erdreich. Sie sollen 5. bis 6. Zoll tief gesteckt, und sorgfältig vor den Mäusen bedeckt, und der Grund von Unkräutern wohl mit einer Haue gesäubert werden. Es ist ein gemeiner Fehler, sie unordentlich unter einander zu stecken. Denn wenn sie in Reihen in einer Linie gepflanzet werden, drey Fuß von einander, ist es unstreitig, daß sie viel besser tragen, und leichter gejetet, gestengelt und eingesammlet werden können. Und man kan einigen frühzeitigen Sallat zwischen die Reihen säen. Wenn sie im Frühling gesäet oder gepflanzet werden, muß man sie 2. bis 3. Tage in Wasser geweichet stehen lassen, und es ist am besten, sie mit Stecken zu stecken. Wenn man grüne Bohnen für den Tisch einsammlet, ists am besten, sie mit einem Messer abzuschneiden und nicht abzustreifen; und nachdem sie alle abgelesen sind, kan man den Stengel nahe am Grunde abschneiden, so hat man sich nicht ohne Grund noch einmal Früchte vor Herannahung des Winters zu versprechen.

Einige schneiden die Gipfel ab, wenn sie ohngefehr einen halben Fuß hoch sind, zu machen, daß sie viel Zweige bekommen. Sie müssen aber da nicht zu dicke gestecket werden. Andere schneiden ihnen die Gipfel nicht eher ab, als bis sie in die 2. Fuß hoch oder höher sind: Damit sie desto besser und desto eher reifen; und man Rüben säen kan, sobald die Bohnen hinweg sind. Einige kochen und essen die Gipfel.

## Bärenklau. Branca ursina. Bears-Fort.

**Bärenklau** wird nur durch Saamen vermehret.

## Mangolt. Beta. Beet Raves or Beet-Radishes.

**Rother Mangolt** bringt Wurzeln herfür, die man zu Sallat gebraucht, wird vermehret blos durch den Saamen, welcher ohngefehr so groß ist, als eine mittelmäßige Erbse, und rund, aber rauch dabey. Er wird im Merz gesäet, entweder in Beete oder Ränder, sehr dünne, in guten wohlzugerichteten Grund, sonst pflegt er nicht so groß und schön zu wachsen, als er seyn solte; derjenige ist der beste, der am rö-

thesten siehet, und die röthesten Gipfel hat, und ist nicht besser eher zu verthun als im Winter; der Saamen wird im August und September eingesammlet. Diesen zu verschaffen, werden einige, die vor dem Frost erhalten werden, im Merz fortgepflanzt. Die Wurzeln in dünne Schlitzgen geschnitten, und kochen lassen, machen, wenn sie kalt sind, einen angenehmen Wintersallat.

Beet white.

## Weisser Mangolt. Beta alba.

Weisser Mangolt wird für Blätter durch Saamen allein fortgepflanzt, wie die rothen Mangoltsblätter, ist aber von keiner so anmuthigen Farbe. Die Wurzel davon gekocht, wird weich, und lässet sich essen wie Mark.

Chards of Beet.

## Mangoltsblätter.

Sind Pflanzen von weissen Mangolt, so man in ein wohlzugerichtestes Beet einen völligen Fuß von einander fortsetzet, sie bringen grosse Gipfel herfür, welche in der Mitte einen grossen, weissen, dicken, wolligten und Baumwolle gleichenden Hauptsprößling haben, welches das rechte Blat (Chard) ist, das man in Tütschen und zu Zwischengerüchten braucht. Wenn weisser Mangolt in Mistbeete gesäet worden, oder in blosse (nackigte) Erde im Merz, muß man denjenigen, so am gelbsten ist, in die Beete, so mit Fleiß dazu fertig gemacht worden, fortpflanzen, und wenn sie im Sommer wohl begossen werden, wachsen sie groß und stark genug, der harten Kälte des Winters zu widerstehen, wenn man sie, wie die Artischocken, mit langen trockenem Mist bedecket. Im April werden sie aufgedeckt, und die Erde um sie herum sorgfältig zugerichtet, und sie also herfür gebracht; ihr Saame wird im Julio oder August eingesammlet.

Blootwort.

## Blutkraut, Tenngras. Sanguinalis.

Blutkraut wird von Saamen hervor gebracht, und reif im Junio und Julio.

## Bona vista.

Bona vista ist eine Art welscher Bohnen, und pflegen bey uns zu wachsen. Sie werden vermehret, wie die welschen Bohnen.

Borage.

## Boragen oder Burretsch. Borago.

Wird nur vermittelst des Saamens fortgepflanzet, der schwarz

und

und von einer Ovalfigur ist, gemeiniglich mit einem etwas weissen Ende gegen den Fuß oder Boden, der gänzlich von dem übrigen abgesondert ist, und ist schwarzstreifigt von einem Ende bis ans andere. Es wächset und wird gepflanzt auf die Weise wie Weld oder Meten (Atriplex) allein es kömmt nicht so figereus auf. Es wird in einem Sommer unterschiedliche mal gesäet; der Saame fleucht sobald aus, sobald er zu reifen anfängt, und derohalben muß man fleißig Acht darauf geben, und die Stengel abschneiden, und in die Sonne legen, daß sie dörren, wodurch wenig verlohren gehen wird. Seine Blumen dienen, den Sallat damit zu zieren, sind aber nicht leichtlich zu verdauen, wie die Blätter, wenn ihr Stiel hinweg genommen ist.

**Buglosso** wird auf eben solche Weise tractiret.

## Hirschhornkraut. Cornu cervinum. Buckshorn.

Wird nur durch Saamen vermehret, welcher sehr klein ist, und wird damit umgezogen wie mit Boragen; wenn man die Blätter dieser Pflanze hinweg schneidet, entspringen neue an deren statt.

## Welsch Bibernell. Pimpinella. Burnet.

**Bibernell** wird nur durch den Saamen fortgepflanzt, der ziemlich groß ist, ein wenig oval mit 4. Seiten, und als wenn er gleichsam in den Raum zwischen denen 4. Seiten ausgegraben wäre. Es ist ein sehr gemeiner Sallat, wird selten gesäet, sondern entspringet im Frühling oft von sich selbst vom neuen, nachdem er abgeschnitten worden; die Sprößlinge dienen zum Sallat; diese erfordern im Sommer Begiessung, bey dessen Ende der Saame eingesammlet wird.

## Weiß- und Braunkohl. Brassica capitata & sativa. Cabbage and Coleworts.

**Weiß- und Braunkohl** ist unterschiedlicher Gattungen, als der **Holländische Kohl**, welcher überaus süsse und bald reif wird; der **großseitigte Kohl**, der eine zarte Pflanze ist, und nicht gesäet wird, bis im May, gestecket oder gepflanzt im Julio, und gegessen im Herbst: Aber der beste Kohl ist der **Weißkohl** oder das **Kraut**, welcher unter allen der gröste und beste ist; der **rothe Kohl**, der klein und niedrig ist; der **wohlriechende Kohl**, so genannt von seinem Geruch; der **Savoyische Kohl**, welcher einer von den besten Sorten, und sehr dauerhaft ist; und der **Moscovitische Kohl**, welcher der allerkleinste und niedrigste, aber sehr angenehmes Geschmackes und

von schnellen Wachsthum ist. Sie werden von dem Saamen aufgezogen, den man zwischen dem Mittel des Sommers und Michelis säet, damit er Stärke gewinnen möge, sich gegen die Härtigkeit des Winters zu beschützen, welches er doch kaum in etlichen Jahren thun kan; sonst kan man sie im Frühling in Mistbeeten herfür bringen, und um den April fortpflanzen, und zwar in ein fettes und gegrabenes Erdreich, wenn man sich grosses Kohles versehen will. Sie lieben meistens ein warmes und lockeres Erdreich, und brauchen täglich Begiessen, bis sie verwurzelt sind. Jedoch kan man ordinairen Kohl in grosser Menge im gemeinen Grunde hervor bringen, wenn er wohl gegraben und umgearbeitet worden.

Anlangend den Saamen, wenn ihr gesonnen seyd, ihn aufzuheben, soll er von dem besten Kohl seyn, und währenden Winter niedrig und in die Erde gestellet werden, um ihn vor kalten Winden und grossen Frösten zu erhalten; sie müssen irrdene Töpfe oder warme Erde über sich statt einer Decke haben, und im Frühling fortgesetzet werden.

Oder ihr könnet um den October oder November, wenn die Fröste angehen, solche heraus nehmen, von denen ihr den Saamen verlanget, ehe euch der Frost überraschelt, und sie ein 14. Tage bey der Wurzel aufhängen, daß das Wasser davon abseichten kan. Es muß harter wohlgewachsener Kohl seyn, weil solcher frühzeitiger Saamen hervorbringt als anderer, wenn die Jahrszeit kömmet: Diese könnet ihr beschleunigen, wenn ihr das Häuptgen oben mit einen Querschnitt abschneidet, und ihr könnet gleichfals ein Stück altes Tuch, Strohmatte ꝛc. um die Wurzeln legen und solche in einen frischen Keller oder ein Gewölbe legen, oder sie bis zu Ende des Februarii oder Anfang des Merzens aufhängen, und alsdenn an einen temperirten Ort pflanzen, der weder zu heiß noch zu trocken ist. Die Strünke oder Stämme von guten Kohl, wenn ihr sie bis im Frühling vor Fäulniß und Frost bewahren könnet, werden so guten Saamen tragen, als ein ganzes Kohlhaupt. Ihr müsset euren Kohl gleichfals verwahren und an Steckgen anbinden, daß ihn der Wind nicht umbricht. Nebst diesen mancherley Kraut, Kohl und Sprossen, die von alten geköpften Krautstrünken entstehen, giebt es einen immerwährenden Kohl, der euch allezeit mit grünen Häuptgen versehen wird.

## Katzenminze. Calamintha.

Katzenminze wird durch Zertheilung der Wurzeln, und bisweilen durch Saamen vermehret. Wenn euer Kraut, Kohl oder Blumen-Kohl von Raupen angefochten wird, vermischet Salz mit Wasser, und benetzet ihn damit, so tödtet es sie. Calamint.

## Chamillen. Chamæmelum.

Die vollen **Chamillen** sind der gemeinen Gattung gleich, nur daß die Blätter grüner und grösser sind, und die Blumen voll oder doppelt, weiß und etwas gelb in der Mitte. Diese Art ist viel zarter, als die gemeine, und muß jährlich erneuert werden, indem man im Frühling Zweiglein davon stecket, oder die Wurzeln zertheilet. Camomile.

## Cartendiestel. Dipsacus sativa.

**Disteln**, sind ein schädlich Unkraut, jedoch werden einige davon in die Gärten aufgenommen, worunter erstlich der grosse Carduus Globosus mit zanckigten Blättern gehöret, und sind in der Mitten voller Stacheln. Der belaubte Stengel ist über eine Elle hoch, träget grosse runde harte Häupter oder Kolben mit einer spitzbärdigten Hülse von einer blau grünen Farbe, woraus bleichblaue Blumen herfür kommen, die sich über die Kolbe ausbreiten, worauf der in den Hülsen enthaltene Saame folget, welchen man aufheben muß, denn die Pflanze vergeht im Winter: Zum andern der kleinere Carduus globosus, dessen Blätter kleiner und weisser sind, wie auch der Stengel und Kolbe der Blume, und die Wurzeln dauerhafter als welche 4. Jahr Blumen tragen. Carduus, Thistle.

Sie blühen gemeiniglich im August, und wenn man den Saamen davon säet, werden sie das andere Jahr Blumen tragen: Sie gereichen manchen Lande zu grossen Verderben, indem sie das Graß, Getreid ꝛc. unterdrücken, wiewohl sie ein sicher Anzeichen sind, daß der Grund stark ist. Das beste Mittel, solche auszurotten, ist, daß man sie mit der Wurzel ausgräbet, ehe sie Saamen bekommen.

**Unser Frauen Distel.** Carduus Mariæ verdient hochgeschäzt zu werden. Denn so man die jungen Stengel um den May schälet und in Wasser weichet, die Bitterkeit heraus zu ziehen, geben sie, entweder gekochet oder roh, einen überaus gesunden Sallat, wenn man sie mit Baumöhl, Salz und Pfeffer zurichtet. Einige essen sie in ihrer Ladies milki duplcd Thistle.

eigenen Brühe gesotten, oder in Pasteten gebacken, gleich Artischocken; aber einige ziehen die zarten Stengel gekochet oder gebacken vor; beyde sind nahrhaft und bringen Kräfte.

## Gelbe Rüben, Möhren, oder Pastinackwurzeln.

Pastinaca sativa.

Carots. **Pastinackwurzeln** sind die gemeinste und nützlichste Wurzeln, so dieses Land herfür bringet, und deren sind zwey Gattungen, die gelbe Pastinaca sativa tenuifolia, und die **Oranien Farbe**, oder **röthliche**, Pastinaca sativa atrorubens; die letzte ist die beste. Sie werden von dem Saamen herfürgebracht, und lieben hauptsächlich ein warmes lockeres und sandigtes Erdreich, und wenn der Grund so beschaffen, wenn er gleich nicht der fruchtbarste ist, so werden sie doch wohl darinnen arten. Denn wenn der Grund, worin ihr sie pflantzet, schwer ist, so müsset ihr desto mehr Sorge in Grabung desselben tragen, ihn so locker zu legen als möglich ist; und wenn ihr das Land dasselbe Jahr dünget, da ihr Pastinat oder Möhren säet, müsset ihr die Düngung so niedrig breiten, daß ihn die Wurzeln nicht erreichen. Denn so bald sie den Mist erreichen, wachsen sie gablicht.

Es ist eine gebräuchliche Sache, daß man sie mit Bohnen in Zwischen-Räume, und in gegrabenes, nicht gepflügtes Land, säet, massen sie niederwärts wurzeln; denn nachdem die Bohnen vorbey seyn, werden sie die andere Nachlese. Aber Möhren, die unter Bohnen gesäet werden, sind weder so schön, noch auch so frühzeitig, als wenn sie alleine auf einen Beete stehen; und wenn man einige, der schönsten darunter in dürren Sand leget, pflegen sie sich den ganzen Winter zu halten: Diese können bis in Frühling aufgehoben und für Saamen gepflanzet werden, sonst kan man den Saamen von den grösten und höhesten Zweigen sammlen.

Sehet zu, daß ihr den grösten und schönsten Saamen zum Säen behaltet. Sie mögen im Herbst oder Frühling gesäet werden. Wenn ihr sie im Frühling haben wollet, so säet sie im Augusto, und bewahret sie im Winter vor dem Frost mit darüber gedeckten Schotenstroh, oder dergleichen. Oder säet sie im Februario oder März, und zu machen, daß sie groß werden, gehet damit um, wie mit Rüben, nur

werden

werden sie eine grössere Menge auf eben demselben Flecken Land zulassen, als Rüben. Man kan sie im Herbst oder Frühling säen.

## Carduus Chrysanthemus.

Dieser werden nur durch den Saamen fortgepflantzet, der von einer länglichen Oval-Form und etwa so groß als ein Weitzen Korn ist, von einer grünlichen Oliven Farbe, streifigt von einem Ende zum andern. Man säet sie zu zwey unterschiedenen Zeiten; das erste mahl von dem Mittel des Aprils, bis zu Ende, und das andere mahl um das Ende des Mayen, in einen guten und wohl vorgerichteten Grund, in kleine Gräben oder Gruben einen Fuß weit, und 6. Zoll tief mit Erden gefüllt, alsdenn machet man Beete für sie 4. bis 5. Fuß weit, damit man darinnen 2. würflichte Reihen von diesen Gruben machen möge, indem man 5. bis 6. Saamen in ein Loch stecket, mit dem Absehen, nur 2. bis 3. wachsen zu lassen, und die übrigen, wenn sie aufgehen, hinweg zu nehmen. Cardon spanish.

Wenn aber in 15. bis 20. Tagen der Saamen nicht aufgehet, sollen sie aufgedecket werden, um zu sehen, ob sie verdorben, oder aufzugehen anfangen, damit man ihre Stelle, wenns die Noth erfodert, mit neuen ersetzen möge; sie müssen fleißig begossen werden: und gegen das Ende des Octobers, wenn ihr willens habt, sie bleich zu machen, bedienet euch eines trockenen Tages, und bindet erstlich mit 2. oder 3. Bändgen die Blätter alle zusammen, und etliche Tage darnach, decket sie mit Stroh oder andrer dürrer Streu zu, die ihr wohl um sie herum wickelt, ausgenommen den Gipfel, den man offen lassen soll. Also pflegen sie binnen 3. Wochen weiß und zum Essen geschickt zu werden.

Sie können bey herannahenden Winter in das Gartenhauß gesetzet werden, indem man ein wenig Erde mit ihnen fortsetzet; einige davon können im nächsten Frühlinge gepflantzet werden, daß sie im Junio oder Julio in Saamen schiessen.

## Kerbelkraut. Chærovillum, s. cerefolium.

Kerbelkraut wird nur durch den Saamen fortgepflanzet, welcher schwarz, sehr klein, ziemlich länglich und mit langen Streifen versehen ist, und wächset auf Pflanzen, so den Herbst vorher gesäet werden, und wird im Junio reif; Chervil.

Die wohlriechende Gattung davon, ist eine von unsern Sallaten;

laten; und pflegt zu Anfang des Frühlings, weil die Blätter noch zart sind, sehr angenehm zu seyn. Es dauert viele Jahre, daß es nicht erfrieret. Dasjenige, so man ordentlich statt Sallates geniesset, wird jährlich gesäet, und ein wenig davon alle Monath, nachdem man es nöthig hat. Es schiesset sehr leichtlich in Saamen; und wenn ihr welches davon bey Zeiten haben wolt, muß es zu Ende des Herbstes gesäet werden; die Stengel sollen abgeschnitten werden, so bald als sie anfangen gelb zu werden, und der Saame ausgeschlagen, wie man bey andern Pflanzen pfleget.

## Schalotten, Schnittlauch. Cepa Ascalonia.

Ciboules. **Schalotten oder Schnittlauch** sind eine Art degenerirter Zwiebeln, und werden nur von Saamen fortgepflanzt. Sie werden zu einer jeden Jahrszeit gesäet. Hierinnen aber sind sie von den Zwiebeln unterschieden, daß sie nur eine kleine Wurzel und verschiedene Stämme oder aufrechte Schosser; und diejenigen, so deren am meisten hervor bringen, werden am meisten geachtet, davon ihr den Saamen sorgfältig zu erhalten suchen sollet, der im Augusto reif wird, wenn er im Merz gepflanzet ist. Sie müssen, wie die Zwiebeln verdünnet werden, und einige, die man fortgesetzet, werden in einen dürren Sommer wachsen, wenn ihre Beete wohl gewässert und sie alle in gutes Erdreich gepflanzt werden. Die rothen, harten und süssen sind die besten. Sie werden zu Erweckung des Appetits oder der Lust zum Essen vor sehr dienlich gehalten.

## Coloquinten und Kürbisse. Citrullus officinarum, & Pepones.

Citruls, Pumpions or Pumpkins. Werden bloß durch den Saamen von einer flachen, und Oval-Figur fortgepflantzet, der theils groß und weißlicht, und gleichsam an denen Seiten recht nett geecket; es gibt deren **zwey Arten**, die **grüne** und die **weißliche**; sie werden gemeiniglich in Mistbeete gesäet, um das Mittel des Martii und Anfang des Aprils, und wenn sie nebst der Erde um sie herum heraus gehoben sind, werden sie in Löcher, so zwey Fuß im Diameter haben, einen tief und zwey Klafter oder 6. Fuß von einander sind, fortgepflanzet, und die Löcher mit Erden zugefüllet; im Junio, wenn ihre Reben 5. bis 6. Fuß lang zu wachsen angefangen haben, soll man etliche Schaufeln Erden darauf werfen, zu verhüten,

daß

daß sie nicht vom Winde gebrochen werden, und zu machen, daß sie Wurzel gewinnen, wenn der Ort also bedecket ist, wodurch die Frucht, die über diesen Theil wächset, desto bessere Nahrung bekömmet, und also grösser wird. Wenn das Wetter dürr ist, sollen sie wohl begossen werden, und um die Zeit, da sie blühen, nehmet alle Nebensprossen hinweg, und lasset nur 1. oder 2. Hauptsprossen, und nehmet euch in Acht, daß ihr ihre Häuptgen nicht verletzet, weil sie ohngefehr einer Melone groß sind, lassen sie sich eingemacht wohl essen.

**Billauch.** Schœnoprasson, Porrum sectivum. Cives.

Englisch Billauch oder Schœnoprasson wird nur durch Absprößlinge vermehret, so um und um an seinem obersten Theil herum wachsen; wovon man einen Theil nimmt, und wieder pflanzet, wenn er zerschleiset und in viele kleine Theilgen zertheilet, und 9. bis 10. Zoll von einander, entweder in Ränder oder Beete, in ziemlich gutes Erdreich fortgepflanzet worden: Sie pflegen 3. bis 4. Jahr ohne Fortrückung zu dauern, und ohne alle andere Wartung, ausser Jetung und wehrender Hitze einer wenigen Begiessung: Man gebrauchet nur die Blätter zu einem Sallat.

**Scharrleyen, Scharlachkraut.** Hormium, Gallitricum. Clary.

Scharlach, wenn es zart ist, ist ein Kraut, so in Sallat nicht zu verachten. Es wird von dem Saamen aufgezogen.

**Leberbalsam, Kostenbalsam.** Costus hortorum. Costmary.

Wird durch Zweiglein oder Theilung der Wurzeln, und bisweilen durch Saamen vermehret.

**Blumenkohl.** Brasica florida. Cole Flower or cauly-Flower.

Blumenkohl ist eine herrliche Pflanze, deren Saamen im August gesäet wird, und soll den Winter über sorgfältig durch Decken oder andere Beschirmung in Acht genommen werden; sonst kan man ihn auch in Mistbeete herfür bringen, im Frühling, wenn man den Saamen im Februario säet. Aber bey aller Gelegenheit, wenn die Luft gemäßiget ist, decket sie auf, damit ihr sie nach und nach härten möget. Und wenn eure Pflanzen ohngefehr 2. bis 3. Zoll hoch sind, so machet ein besonderes Beet von geringerer Substantz als das erste, und nachdem es von bequemer Temperatur, das ist, bey nahe so warm

als das Beet ist, von welchen ihr sie fortgesetzt habt, setzet sie 3. Zoll von einander, und vergesset nicht, sie so oft zu begiessen, als es die Noth erfodert, und haltet sie beschattet, weil sie neu gepflanzt sind, zumahl in trockenen Wetter. Einige wölben die Beete oben mit Töpfen oder Reifen, damit sie solche in kalten Wetter oder wenn viel Regen einfält, desto besser bedecken mögen; und wenn sie einiger massen grosse Blätter haben, können sie in gutes, dazu verbreitetes Land fortgesezt werden. Wiewohl die beste Weise ist, kleine Gruben zu graben, und solche mit vorher leichter Düngung oder Erde zu füllen, worein der Kohl gepflanzt, und fleißig gewässert werden muß.

Derjenige, so von einem jährigen Wuchs ist, blühet gemeiniglich aller zu einer Zeit; dieses zu verhüten, können einige von den Pflanzen in 14. Tagen einmahl fortgesezt werden, 2. 3. oder viermahl nach einander, als es einem beliebet, und also kan man wechselsweise einen nach dem andern haben; sonst kan die Blume, ehe er völlig reif wird, mit einem langen Stiel abgeschnitten, und so weit in die Erde gesetzet werden, als es seyn kan, so wird es seine Reifung beschleunigen; er muß aber beschattet werden, und ein wenig Begiessung haben, sonst verwelckt er.

Convally.

## Mayenblumen. Lilium convallium.

**Mayenblumen** oder Lilia vallis, haben eine starke Wurzel, die im Grund ausläufet, und kommen in unterschiedlichen Orten fort, mit 3. oder 4. langen und breiten Blättern, und aus diesen entspringet ein nackichter Stengel mit weissen Blumen am Gipfel wie Bottellien mit offenen Mundlöchern von einem stärkenden anmuthigen Geruch. Es giebt eine andere Sorte, die von jener nur den Blumen nach unterschieden ist, die von einer artigen bleichen Röthe sind, beyde Arten blühen im May, und blühen am schönsten in einem schattigten mittelmäßigen Erdreich, und sind leichtlich durch Pflanzen fortzupflanzen.

Corn sallet.

## Weißmuß. Lactuca agnina, Album olus.

**Weißmuß** ist ein Kraut, dessen Gipfelblätter an sich selbsten ein Sallat sind, indem man sie den ganzen Winter und frühzeitig im Frühling nebst andern Sallat isset. Es wird erstlich von dem Saamen herfürgebracht, aber nachgehends pflegt es sich selbst auszusäen. Besiehe **wilden Sallat.**

Garten-

## Gartenkresse. Nasturtium.

Cresses.

**Gartenkresse, Indianische oder gelbe Ritterſporn,** Lack-Spurs, Consolida regalis ſ. Delphinium. Man säet sie in manchen Gärten zum Küchengebrauch; und die letztere sind nunmehro aus einer Blume unvergleichlicher Sallat worden, so wohl Blätter als Blüthen. Für frühzeitigen Sallat werden sie in hitzigen Beeten herfür gebracht; wenn man sie aber im April säet, pflegen sie gar wohl auf gemeinen Gartengrunde zu wachsen, und vermehren ihre Blüthe und Blätter häufig. **Wasserkresse** wird gekocht oder auch roh gegessen, und gleich denen andern Arten Kressen, von dem Saamen herfür gebracht.

## Gurken. Cucumeres.

Cucumbers.

**Die Gurken** sind zweyerley Arten, **die grossen grünen Gurken** (insgemein die **Roßgurken** genannt.) **Die kleinen weissen,** welches die derbste Gurke ist. Die ersten sind am besten für den Tisch, wenn sie grün aus dem Garten kommen, und die andern zum Einmachen. Sie werden gepflanzet und fortgepflanzet, auf eben dieselbe Weise wie Melonen, nur erfordern sie mehrere Begiessung, und sind in allem viel dauerhafter; allein, ob sie schon das Begiessen fruchtbarer machet, so sind sie doch angenehmer und gesunder, wenn sie nicht viel Wasser bekommen haben. Und ob sie schon in trockenem Wetter begossen werden sollen, so sind sie doch in kalten, nassen Wetter durch ein oder die andere Bedeckung vor dem Regen zu beschirmen. Wenn die oberste Spitze von dem Schosser der Gurken abgekneipt wird, wenn er 2. bis 3. Fugen hervor gesprosset hat, wird es machen, daß sie sich desto eher zuschliessen zur Frucht. Wenn ihr sie im Martio säet, ist es noch Zeit genug; und wenn ihr Gläser habt, habt ihr nicht nöthig, mit Fleiß ein Beet vor sie machen; sondern machet nur Löcher, ohngefehr von der Grösse eines Scheffels. Diese füllet mit warmen Stallmist, und mitten hinein pflanzet 3. oder 4. Gurkenpflanzen, mit Mist um sie herum, und häufet Erde um sie herum, gleich einer Schüssel, Wasser zu halten. Wenn ihr sie unter Gläsern hervor bringet, so müst ihr zärtlich mit ihnen umgehen, sonst pflegt sie ein jeder kalter Regen zu verderben. Wenn ihr sie aber ohne Gläser hervor bringet, müsset ihr sie nicht eher hinaus pflanzen, bis warmes, trockenes Wetter kömmet; und da beschattet sie anfangs wohl

vor der Sonne, und gebet ihnen Luft, so oft ihr könnet, wenn das Wetter gut ist. Nur daß ihr sie alle Nacht ein wenig mit leichten Matten oder Stroh zudecket, wenn man denkt, es werde kalt werden. Und unterlasset nicht, sie bey der Pflanzung zuerst zu begiessen. Und wenn ihr die Mühe ersparen wollet, sie auf einem warmen Beet hervor zu bringen, so könnet ihr vom Mittel des Aprils an, bis zu Anfang des Mays, zu einer jeglichen Zeit Löcher machen, wie ich vorher beschrieben habe; und mitten in ein jedes solches Loch stecket 5. oder 6. Gurkenkern oder Saamen: Und wenn das Wetter heiß ist, wässert sie dann und wann, nachdem ihr Ursache sehet. Wenn eure Pflanzen treiben oder wachsen, wird es genug seyn, drey in einem Loch zu lassen; die übrigen könnet ihr ausreissen oder anders wohin pflanzen. Wenn ihr einige zu Saamengurken haben wollet, so schonet solcher, die am frühzeitigsten reif werden; denn je reifer und völliger euer Saamen ist, desto länger wird er sich halten, auch in die 3. bis 4. Jahre; und je reifer er ist, desto weniger Mühe wird es kosten, ihn von dem fleischichten abzuwaschen.

Currants.

## Corinthen. Uvæ Corinthiacæ.

**Die Corinthen** bekommen anfangs ihren Namen von der Gleichheit, so sie mit den kleinen Rosinen hatten, welche von **Corintho** kommen. Sie werden durch junge Sprößlinge von der Wurzel oder Schnittlingen, wenn man sie in feuchte Oerter stecket, fortgepflanzet; die man im Ueberfluß um die Wurzeln der alten Sträucher antreffen kan. Wann solche etliche Jahre gewachsen, so verstattet nicht, daß viel Schosser um sie herum wachsen. Schneidet die Gipfel nicht zu einem runden dicken Busch, wie viele Gärtner pflegen; wodurch sie so dick wachsen, daß sie ihre Frucht weder so wohl tragen noch reif machen, als wenn sie höher und dünner wachsen. **Die Englischen rothen Corinthen** (die ehemals in Engeland fortgepflanzet worden) werden jetzo nicht mehr geachtet, noch auch die schwarzen. **Die weissen Corinthen** waren vor wenig Jahren noch in Estim, nachdem aber die **rothen Holländischen Corinthen** das Bürgerrecht auf unserm Erdreich erhalten, sind sie in manchem fruchtbarem Erdreich so stark vermehret worden, daß sie sich das gröste Lob erworben haben: Ueber diese wird noch eine andere Gattung unter uns fortgepflanzet, die man nur aus Curiosität heget, und nicht eben der Frucht we-

gen

gen hoch schätzet. Ihre Pflegung bestehet darinne, daß man das alte Holz hinweg schneidet, und nur dasjenige, so von einem ein- oder zweyjährigen Wuchs ist, zu erhalten suchet. Denn eine confuse Vermischung ist nicht nur ungeschickt und schädlich, sondern die alten Aeste pflegen auch nichts, als gar kleine Früchte zu tragen, bis sie zuletzt gar aus der Art schlagen. Wenn demnach die Stöcke alt werden, sollt ihr eine Pflanzschule von jungen aufrichten, in einem andern erkießten frischen Stück Grundes, nachdem sie 7. bis 8. Jahr gestanden haben.

Corinthen wachsen treflich, und werden sehr groß, wenn sie auf eine Mauer, auch gegen eine Nordmauer, insonderheit weisse Corinthen, gebreitet werden.

Corinthen und Johannesbeere können auf ihrer eigenen Art inoculiret werden.

## Kolkkraut. Dens Leonis. Dandelion.

Kolkkraut ist ein Kraut, das in unterschiedenen Wassern maceriret und gebeizet werden muß, wenn man ihm die Bitterkeit benehmen will. Es giebt dem Endivien wenig nach ꝛc. Die Leute in Frankreich essen die Wurzel davon.

## Dille. Anethum. Dill.

Dille wird vom Saamen hervor gebracht, der im Augusto reif ist.

## Diptam. Dictamus. Dittander.

Diptam wird von Sprossen, die aus den alten Wurzeln wachsen, hervor gebracht.

## Natterwurz. Dracunculus. Dragon.

Natterwurz wird durch Sprößlinge oder junge Wurzeln, und bisweilen vom Saamen vermehret.

## Alantwurzel. Enula campana. Elecampane.

Alantwurzel wächst gerne in einem feuchten Erdreich, wird durch Saamen und Theilung der Wurzeln vermehret. Sie blühet im Junio und Julio. Die Wurzel ist am besten, die im Herbst gesammlet wird.

Endive rohite or Succory.

## Endivien oder Weißwegwart. Cichorium sativum.

Endivien oder Weißwegwart ist von unterschiedlichen Gattungen, als die weisse, grüne und krausigte, welche nur vermittelst des Saamens fortgepflanzet werden, der länglicht, von einer weißgrauen Farbe, an einem Ende platt, und am andern rundigt ist. Es wächset auf denen Stöcken von dem Wuchs des vorhergehenden Jahres, und wenn es klein geschnitten ist, sollte man es nur vor kleine Bißgen von Kräutern halten. Das wilde wird auch auf eben solche Weise fortgepflanzet, von einem länglichten, schwarzen Saamen; und ist eine Art von einer gar guten jährlichen Pflanze, die man in Herbst- und Winterzeit zu Sallat gebraucht, da es fein gebleichet und also zart geworden. Alle Arten davon kommen sehr wohl mit einer jeglichen Gattung des Grundes überein, und werden selten eher gesäet, bis mitten im May, und dann sehr dünne, oder man muß sie nachgehends verdünnen, in Ansehung dessen, daß sie bleich werden mögen an dem Orte, wo sie erst wuchsen, ohne Fortpflanzung; man soll auch nur eine gar geringe Quantität davon auf einmal säen, weil sie geneigt sind, in Saamen zu schiessen: In einer grössern Quantität aber kan man sie säen zu Ende des Junii und den ganzen Julium, damit man einige gute im September zu verthun habe; Nach diesem ist eine grosse Quantität davon im August zu säen, damit man sich im Herbst, und ersten Theil des Winters damit versorgen könne. Wenn sie zur Sommerszeit fortgepflanzet werden, muß man sie einen grossen Fuß weit von einander setzen, und grosse Beete, gemeiniglich 5. bis 6. Fuß breit, für sie machen, sie hernach Reihenweise hinein zu pflanzen, die man mit einer Schnur abzeichnet: Diese Pflanze erfordert starke und öftere Begiessung, und wenn sie groß genug ist, gebleichet zu werden, wird sie mit 2. oder 3. Bänden aufgebunden, nachdem es ihre Höhe erfodert, und bleichet in 15. bis 20. Tagen: Sie aber vor der herannahenden Kälte zu verwahren, müssen sie mit langen dürren Mist zugedecket werden, sie mögen aufgebunden seyn oder nicht. Einige bleichen sie, wie auch andere Arten Sallats von dergleichen Gattung, indem sie solche, entweder im Hause oder draussen, in Sand oder Erde legen. Zu Ende des Septembers werden die Stöcke ziemlich nahe neben einander gepflanzet, weil sie weder so hoch wachsen, noch sich so stark ausbreiten als im Som-

Sommer; und daferne einige Pflanzen im Winter erhalten werden können, muß man sie im Frühling wieder fortpflanzen, damit sie Saamen herfür bringen, und gnugsam Zeit zum Reifen haben mögen. Wild Endivien wird im März und ziemlich dick gesäet, in einem wohl vorgerichteten Grunde, und gestärket durch Begiessung und Beschneidung, damit es geschickt seyn möge, im Winter zu bleichen; Die beste Manier, solche zu bleichen, ist, wenn man einige Stützen von Seite zu Seite darzwischen setzet, den Mist zu erhalten, womit sie wohl zugedeckt werden müssen, daß er sie nicht berühre. Sie pflegen unter der genauesten Bedeckung herfür zu sprossen, und daher muß man dahin bedacht seyn, alle Oefnungen auf allen Seiten wohl zu verstopfen, daß nicht das geringste Licht noch Luft darzu kommen kan; denn hierdurch werden die Wurzeln viel reinlicher, und schmekken nicht so sehr nach Mist. Es kan im Winter in die Conservatoria oder Gartenhäuser fortgesetzet werden. Weil es grün ist, verträgt es die Kälte ziemlicher maassen, und schiesset zu Ende des Mayen in Saamen. Viel Leute essen die Sprößlinge davon in Sallat, weil sie jung und zart sind: Es wird mit Quekenkraut oder Eruca sativa, Minze, Drachenkraut und andern hitzigen Kräutern gegessen.

## Schalotten. Cepæ Ascaloniæ.

Eschalotte.

**Schalotten** sind aus einer Französischen Pflanze nunmehr zu einer Englischen worden, werden vermehret und gepfleget, auf solche Weise, wie der Gartenlauch, Allium, den man zu diesem Ende nachlesen kan; nur daß sie frühzeitiger gesteckt werden, indem sie eher aufgehen, und so bald heraus genommen werden, so bald die Blätter zu welken anfangen; worauf sie nicht lange in der Erde dürfen liegen bleiben, denn sie verfaulen entweder daselbst, oder erfrieren. Sie geben denen meisten Titschen einen feinen Geschmack, und der Othem derjenigen, so davon gegessen, ist andern nicht zuwider; wenn sie aber zwey bis drey Jahr in einerley Grund gepflanzet werden, pflegen sie zu degeneriren.

## Mutterkraut. Matricaria.

Featherfen.

**Mutterkraut** ist beydes einfach und doppelt (oder leer und voll) und wird durch Zweiglein oder Saamen, wie auch durch Zertheilung der Wurzeln vermehret. Es blühet den meisten Theil des Sommers, und will ein gutes Erdreich haben.

Fenil.

## Fenchel. Fœniculum.

**Fenchel** wird nur durch den Saamen fortgepflanzet, der gar klein, länglichtoval, und mit grünlichen grauen Streifen gezieret ist. Er gehöret unter diejenigen Kräuter, womit wir unsern Sallat zurichten. Er wird selten fortgepflanzt, und widerstehet der Kälte des Winters, wenn er in Beeten oder Rändern verwahret ist. Er schläget wieder aus, wenn er abgeschnitten wird, und seine jüngsten und zärtesten Sprößlinge sind die besten; der Saame wird im August gesammlet, und kommet mit jeglicher Art des Erdreich wohl überein.

French Beans or Kidney-Beans.

## Phasolen, Welsche oder Türkische Bohnen. Phaseolus.

**Phasolen, Welsche oder Türkische Bohnen** sind eine Art Schoten, die sehr angenehm und eine gesunde Speise sind. Weil sie nur kürzlich bey uns in Brauch gekommen, so sind sie noch nicht sattsam bekannt. Es giebet viererley Arten derselben. Erstlich die **Scharlachbohne**, welche eine rothe Bohne hat, und ist in der Schote nicht gut zu essen, wie man gemeiniglich die Türkischen Bohnen isset, sondern man pflegt sie im Winter, wenn sie dürr und gekocht sind, vor eine bessere Speise zu halten. 2) **Die streifigten oder scheckigten Bohnen**, welche die härtesten, jedoch die gemeinsten unter allen sind. 3) **Die grossen weissen Bohnen**, welche eine trefliche schöne Hülse haben. 4) **Die kleinen weissen Bohnen**, welche ausser der Grösse den letztern gleich sind, werden aber vor süsser gehalten. Sie lieben einen lockern, fruchtbaren Grund, und wenn sie um den May, oder bald darauf, mit jenen binnen einer Distanz von einem Fuß und zwey Finger tief gestecket werden, pflegen sie unvergleichlich zu gerathen. Weil sie aber sehr ungewiß im Bekleiben sind, so pflanzet in einem Tag nur eine kleine Quantität, und 2. bis 3. Tage hernach wieder eine Partie, und so fort; damit ihr nicht alle auf einmal zugleich pflanzet. Denn sie pflegen oft einen Tag zu bekleiben und den andern nicht. Wo sie aber zu dick aufgehen, können sie fortgepflanzet werden. Nur müssen sie anfangs fleißig begossen werden. Ihr könnet entweder grade Stenglein neben sie stecken, daß sie daran hinauf laufen, oder sie auch im Grunde liegen lassen; wenn ihr aber wenig Platz habt, werden die, so gestängelt sind, am besten tragen.

## Knoblauch. Allium.

**Der Knoblauch** wird vermehret, indem man im Februario oder Martio die Häupter desselben zertheilet, und sie in eine fette gute Erde pflanzet, worinnen sie ungemein wachsen werden. Seine Blätter können um das Ende des Junii in Knöten gebunden werden, welches verhütet, daß er nicht schosset, und indem man die Blätter niedrig erhält, machet solches die Zwiebeln groß. Es würde der Knoblauch in weit grösserer Menge genossen werden, seiner gesunden Eigenschaften wegen, dafern er keinen solchen unangenehmen Geruch hätte, den die Beystehenden empfinden; welcher ihm benommen werden kan, wenn man eine in Aschen gebratene Mangoltwurzel isset. Nichts destoweniger wird er bey den Spaniern, Italiänern und den meisten südlichen Völkern fast unter allen Speisen gegessen, und für eine Sache gehalten, welche die Concoction zu befördern herrliche Kraft habe. So bald als er ausgewachsen hat, soll er heraus genommen und trocken aufbehalten werden, bis man ihn brauchet. Garlick.

## Enzian. Gentiana.

**Enzian** ist verschiedener Gattungen, diejenigen aber, so am meisten geachtet werden, sind 1) **der grosse Enzian**, der eine gelbe Blume trägt. 2) **Der Frühlingsenzian**, der auf seinem Stengel eine grosse, hole, glockenförmige Blume von fürtreflicher blauer Farbe, mit einigen weissen Flecken, unten an der inwendigen Seite, träget. Seine Wurzeln sind kleine bleiche gelbe Zässer, die Blätter hervor bringen, wodurch er ein grosses einbringet. Dieser letztere blühet vom April bis in den May, gleich wie der erste vom Junio bis auf den Julium: Der sich gar langsam durch die Wurzel vermehret, und wird nicht leicht durch Saamen hervor gebracht. Und wenn man ja einige davon bekömmet, so gehen viele Jahre hin, ehe er Blumen träget. Die Wurzel muß im September in fettes Erdreich, unter einer Südlichen Mauer gepflanzet und sorgfältig vor dem Frösten im Winter beschirmet werden. Der andere wird fast in einem jeden Erdreich wachsen, wenn es nur in offener Luft ist. Gentian.

Germander. **Gamänderlein, Vergiß mein nicht,** Chamædrys.

Gamänderlein wird durch Setzung der Gipfel oder Sprößlinge vermehret. Es blühet den gröſten Theil des Sommers.

Goats-Rue. **Ziegenraute.** Ruta capraria, Galega.

Ziegeraute wird durch Saamen oder Sproſſen neben den Wurzeln vermehret. Blühet im Julio und Auguſto.

Gooſeberries. **Johannisbeere, Stachelbeere, Kreißelbeere,** Groſſularia.

Johannisbeere, Stachelbeere, Kreißelbeere, müſſen auf gleiche Weiſe tractiret werden, wie vorhero bey den Corinthen vorgeſchrieben worden. Es ſind deren ſechſerley Arten, als weiſſe, grüne, gelbe, rothe, ſchwarze und ſtreifigte. Johannisbeere können durch Saamen vermehret werden. Sie ſollen in 8. oder 10 Jahren einmahl fortgeſetzt werden. Sie wachſen gerne in einem reichen, trockenen Erdreich, und die Corinthen in einem feuchten.

Harts-Tonone. **Hirſchzunge,** Phylitis.

Hirſchzunge, wird durch Zertheilung der Wurzeln, und auch durch Saamen vermehret.

Horſe-Radish. **Merrettig.** Raphanus ruſticanus.

Merrettig, wird durch Sproſſen von den alten Wurzeln, oder durch Stückgen, die man im Grunde läſſet, vermehret. Und wenn man Merrettigwurzel heraus nimmet, ſo kan man die Wurzel alle abſchneiden, bis auf ein klein Stückgen, zunechſt den Blättern, welches man wieder pflanzen kan: Wenn man die Blätter ohngefehr eines Zolls lang hinweg nimmet, und ihn wohl begieſſet. Die beſte Zeit zur Vermehrung der Wurzeln, iſt im Frühling. Er liebet ein fettes Erdreich.

Hyſop. **Iſop.** Hyſopus.

Iſop oder Hiſop wird nur durch den Saamen, durch Sproßlinge oder die geſteckten Gipfel fortgepflanzet.

Jack by the Hedge. **Knoblauchkraut, Salzkraut, Leichel.** Alliaria.

Knoblauchkraut oder Alliaria, iſt ein Kraut, das wild wächſet unter Rändern und Zäunen, und hat viele mediciniſche Eigenſchaften,

ten, wenn es wie anderer Sallat gegessen wird, insonderheit von Leuten auf dem Lande, und wird sehr in Suppen gebraucht.

**Artischocken von Jerusalem.** Carduus Hyerosolimitanus. Jerusalem Artichokes.

Jerusalem Artischocken, werden durch kleine Setzlinge und durch Theilung der Wurzel vermehret, wodurch sie sich auf einen kleinen Fleck Grund in kurzer Zeit sehr ausbreiten werden. S. Potatoes.

**Lungenkraut.** Pulmonaria. Jerusalem Sage.

Wird durch Zweiglein vermehret, wie andere Salbey.

**Lavendel.** Lavendula. Lavender.

Wird durch den Saamen vermehret, und alte Stöcke oder Pflanzen werden fortgesezt, vornemlich aber durch Zweige, es dienet die Ränder der Küchengärten damit auszuzieren, und bringet eine Blume, die unterschiedlichen medicinischen Nutzen hat, und wird unter Wäsche gelegt, solche wohlriechend zu machen.

**Stabwurz, Gartenheil.** Abrotonum. Lavender Cotton.

Wird durch Zweiglein vermehret, und machet feine Ränder.

**Lauch.** Borrum. Leeks.

**Lauch** wird vermittelst des Saamens, wie Zwiebeln, herfürgebracht, und um eben dieselbe Zeit gesäet. Um den Monath August pflanzet ihn in sehr fettes, fruchtbares Erdreich, wozu man mit einem Steckgen tiefe Löcher machet, füllet aber die Löcher nicht mit Erde an; begiesset sie in 2. Tagen einmahl mit Wasser, so mit fetten Mist geschwängert ist, so werden sie sehr groß und weiß werden: Die besten für Saamen werden auf gleiche Weise gepflanzet, wie die Zwiebeln; und die Saamen tragenden Stengel von beyden, müssen mit Faden oder Stöckgen unterstützt werden, sonst pflegen sie sich zu legen.

**Sallat.** Lactuca. Lettice.

Alle Arten **Sallat** schiessen das erste Jahr in Saamen, und gehen drauf, wenn sie nicht vor Wintersallat fortgepflanzet werden, welches verhütet, daß sie nicht in Saamen schiessen, und werden nur durch den Saamen fortgepflanzet, welcher, wenn er im Frühling gesäet wird, im Julio Saamen trägt; und dieses thut auch der **Winter-** oder **Muschelsallat**, nachdem er den Winter an dem Orte zugebracht,

wohin er im October gepflanzet worden: Er ist die gemeinste und brauchbarste Pflanze in Küchengärten, absonderlich zu Sallat-Speisen.

Cabbage-Lettice Shell-lettice.

Es giebet dessen vielerley Sorten, als der **Stauden-Sallat,** (Lactuca capitata) **Muschel-Sallat,** so genant von Rundigkeit seiner Blätter, die bald wie Muschelschaalen aussehen, ist der erste, so nach Ausgang des Winters Stauden bekömmet, wird sonst **Wintersallat** genennet, weil er gewöhnliche Kälte überaus wohl vertragen kan. Er wird im September gesäet, und im October und November in einige Mauer-Ränder gegen Süden und Osten fortgepflanzet; sonst wird er auch im Februario oder März in Mistbeete unter Glocken gesäet, und ist gut im April und May. Eine andere Gattung, **Paßions-Sallat** genannt, artet wohl in lockern Grunde, und hat den **breiten krausigten Sallat** zum Nachfolger, welcher gemeiniglich im Frühling Stauden bekommet, und thut auch auf Mistbeeten gut.

George-lettice Minion.

Von dieser Gattung giebt es wieder zwey andere, nemlich, **Georgen-Sallat,** der dicker und nicht so krauß ist; und der **zwerg-Sallat,** so die kleinste Sorte ist, und gutes schwarzes oder sandigtes Erdreich erfodert. Bald um dieselbe Zeit herum gehet ein grüner krauß-Sallat an, nebst den rothen und kurzen Sallat, der gar kleine Stauden hat, und gleichen Grund erfodert. Im Junio und Julio, gehet an der Royal Bellgards, oder der **schöne Sallat, Helle Genueser, Capuciner** ꝛc. dem öfters Regen schädlich ist.

Imperial-lettices.

Anderer wird seiner Grösse und seines delicaten Geschmacks halber **Kayser Sallat** genennet, pflegt gerne zu schossen. Die gröste Ungelegenheit, so dem Staudensallat begegnet, ist, daß er öfters so aus der Art schlägt, daß er keine Stauden mehr träget, und derohalben soll man keinen Saamen sammlen, als von solchen, die schöne Stauden haben; und so bald er Stauden bekommen, muß er verthan werden, daferne ihr ihn nicht wollet in den Saamen schiessen lassen, ohne ihn anders zu nutzen. Denn so ihn die Fäulniß anficht, welche an Spitzen seiner Blätter anfänget, so er öfters zu thun pfleget, wenn der Grund oder Jahreszeit nicht favorable ist, hat man schwerlich ein Mittel dawieder; nur kan der Grund, der mangelhaft ist, mit kleinen Mist verbessert werden, er mag aus sandigter oder kalter grober Erde bestehen.

Derjenige Sallat, welcher am grösten wächset, soll 10. bis 12.

Zoll

Zoll von einander gepflanzet wergen, und bey demjenigen, so Stauden von mittelmäßiger Grösse hat, sind 7. bis 8. Zoll genug. Und diejenigen, so gute Wirthe seyn wollen, können **Rettige** in ihre Sallat-Beete säen, denn sie werden alle ausgezogen und verthan werden, ehe der Sallat Stauden bekömmet. Und sintemal **Endivien** noch längsamer zur Perfection gelangen, als Sallat, so kan man auch **Rettige** darunter pflanzen. Ihr könnet den grossen **römischen Sallat** auch bleichen, wenn er in seinem völligen Wuchs ist, indem ihr ihn mit Stroh oder Hanff aufbindet, oder ihn mit irdenen Töpfen zudecket, die Mist um sich herum haben.

## Lilien. Lilia. Lily.

Von diesen gibt es unterschiedliche Gattung 1.) die **rothen Feuerlilien**, die viele schöne Blumen von einer Feuerrothen Farbe, oben auf ihrem Stengel tragen, die gegen den untersten Theil sich auf eine Orangefarbe mit schwarzen kleinen Flecken neigen. 2.) Die **doppelte rothe Lilie**, die einzelne Oranienfarbe-Blumen mit kleinen braunen Sprenkeln an der Seite, und bisweilen nur eine schöne doppelte Blume hat. 3.) **Die gelbe Lilie** (Goldwurzel) die am meisten geachtet wird, weil sie eine artige Goldfarbe hat. 4.) Die gemeine **weisse**, welche der gemeinen rothen gleich ist. 5.) **Die weisse Lilie von Constantinopel**, ist allenthalben kleiner als die letzte, trägt aber weit mehr Blumen. 6.) Die **doppelte weisse Lilie**, die der gemeinen in allen Stücken gleich ist, ausgenommen die Blumen, welche allezeit doppelt sind, und sich selten gar aufthun, als in sehr schönem Wetter. 7.) Die **Persianische Lilie**, die gewurzelt ist, wie die Kayserkrone, und mitten mit weißlichen grünen Blättern besetzt ist, und von dar bis an die Spitze, mit vielen kleinen Blumen, so die Köpfe hängen, von einer blossen Purpurfarbe, mit einem kleinen Schwengel in der Mitten, an dem kleine Penduli oder Glöcklein hängen. Diese (ausgenommen die letzte, welche im May blühet) bringen ihre Blumen im Junio herfür. Alle darunter werden von den Wurzeln fortgepflanzet, welche ihre Zäserlein halten, und vertragen demnach öfteres fortrücken nicht wohl, ausser wenn es Noth thut. Die beste Zeit ist, wenn die Stengel dürr sind, denn alsdenn haben die Wurzeln die wenigsten Zäserlein, und sollen 5. Zoll tief in die Erde

gesezt, und alle Jahr bis an Boden entblösset werden, damit ohne Verunruhigung der Fäser an den alten Wurzeln die jungen davon abgesondert werden mögen, und sie allein überbleiben, mit frischer fruchtbarer Erden, die man dazu thut, und sie damit bedecket, welche viel zu ihrer Blumen Schönheit und Menge beytragen wird. Vid. Lil. Convall.

Liver wost.

## Leberkraut. Hepatica.

**Leberkraut** ist von zweyerley Gattung, das leere oder einfache, und das volle oder doppelte. Der Saame des Einfachen hat seinen Nutzen; so im Augusto in Kästen oder wohl versicherten Beeten gesäet werden kan. Es muß in fettes, wohlgedüngtes Erdreich gepflanzet werden; und wird durch Vertheilung der Wurzeln, wenn es in verschiedene Häuptgen gewachsen, vermehret. Es muß Sorge getragen werden, solche, wenn die Blumen ihre Schönheit bey nahe verlohren haben, an Stecken anzubinden, die Fäulniß der kleinen Hülsen zu verhüten, ehe der Saame nicht reifet, und daß der Saame nicht ausfället.

Lupins.

## Wolfsbohnen. Lupinum.

**Wolfsbohnen** sind eine vortrefliche Hülsenfrucht, und erfordern wenig Mühe. Sie sind einem jeden Grund, worauf sie gesäet werden, sehr zuträglich, und eine gute Düngung vor unfruchtbaren Boden. Bey uns werden sie jährlich in Gärten, ihrer Blüthen wegen, gesäet. In Italien aber, werden sie im Felde zu Futter vor ihr Vieh gesäet. Denn wenn sie im Wasser gesotten werden, sind sie ein vortrefflich Futter vor Ochsen und anderes Vieh. Es giebet vier Gattungen Garten-Wolfsbohnen. Die erste und gemeinste ist diejenige, mit gelben Blüthen, welcher die mit weissen Blüthen sehr gleich kommet. Die zwey andern Gattungen sind blau, eine klein, die andere groß, worunter die grösten vor die besten gehalten werden, und verschaffen nicht nur eine gute Nahrung vors Vieh, sondern auch vor die Menschen, weil sie von leichter Verdauung und sehr gut vor den Magen gehalten werden. Wenn die Wolfsbohnen erst in einem Ofen getrocknet werden, und dann mit Bohnenmehl oder Weitzenmehl vermischt werden, wird gutes Brodt daraus gebacken. Sie sollen wohl in Acht genommen, und trocken gehalten werden, zu verhüten, daß sie nicht vermodern.

Wilder

## Wilder Sallat. Lactuca sylvatica.

Maches or Maskets.

Wildersallat wird bloß durch den Saamen vermehret, welcher sehr klein, und von einer Oranienfarbe ist. Man machet Beete dazu, welche um das Ende des Augusti besäet werden. Er ist hart genug, der Gewalt der Kälte zu widerstehen, und gleichwie er eine grosse Menge kleines Saamens herfür bringet, der leichtlich ausfället, also pflegt er sich genugsam selbsten fortzupflanzen, ohne einige fernere Pflegung, ausser Jetung.

## Majoran. Amaracus.

Marjoram.

Es giebet unterschiedene Sorten **Majoran**, welche leichtlich von dem Saamen herfürgebracht werden, den man in May säet: Die gemeine Gattung und diejenigen, so man in Töpfen von Zweiglein aufziehet, dessen Gebrauch an meisten bekandt ist: Es ist auch ein Unterschied zwischen den **Winter-Majoran**, welcher der beste ist; und **Sommer-Majoran**, der nur einen Sommer währet: Er wird auch durch Zweige und Nebenschösser in April vermehret, und fortgepflanzet.

## Ringelblume. Caltha.

Morygolds.

**Ringelblumen** werden durch Saamen vermehret: Sie blühen fast den ganzen Sommer, ja auch im Winter, wenn es warm ist. Sie können zu einer jeden Zeit im feuchten Wetter fortgepflanzet werden.

## Baldrian. Marum.

Mastick Tyme.

**Baldrian** wird durch Zweige vermehret, aber von der Kälte leichtlich erfröhret.

**Assyrischer Baldrian** ist von gleicher Art, nur muß er vor Katzen, die ihm nachstehen, durch Dornsträucher oder Felle verwahret werden. Dieser Baldrian wird am besten erhalten, wenn man ihn in die Erde leget, und bedecket.

## Meisterwurz, Ostritz. Imperatoria.

Master Wort

**Meisterwurz** wird vom Saamen oder Schossern, die von der Wurzel auslaufen, oder entspringen, vermehret.

## Leber oder kleiner Kostenbalsam. Costus hortorum.

Mandlin or Costmary.

**Leber** oder Kostenbalsam wird durch Zweiglein oder Saamen erzeuget, und blühet die meisten Sommer-Monathe.

Melo-

Melons.

## Melonen. Melones.

**Melonen** oder **Biesam-Melonen**, wie sie gemeiniglich von ihren angenehmen Geruch genennet werden, sind eine Frucht, die Sommerszeit zur Lust und Ergötzlichkeit gepflanzet, und nach unterschiedlichen Nahmen unterschieden werden: Die bekannteste Art sind die grossen **Ribbigte Melonen**, und die kleine runde, deren Saamen erst 24. Stunden im Milch geweicht werden. Man säet sie im Februario im vollen Monden, stecket 2. bis 3. in ein Loch von einem Zoll tief in ein Mistbeet, wie vorher gezeiget worden.

Gegen das Ende des Aprils, soll man die Melone pflanzen, aus dem Mistbeete fortsetzen, in Beete, wo sie den ganzen Sommer lang wachsen sollen, welche Beete, oder wenigstens einige grosse Löcher in selben, mit fruchtbarer lockerer Erde gefüllet werden sollen, nur muß man fleißig verhüten, daß beydes Pflanzen und Wurzeln von keinem Mist berühret werden, und daß man sie immer mäßiglich begiesset, und dieses allem, wenn die Erde sehr dürr und hitzig ist: Solches zu thun, muß man in solchem Wetter in einer Woche 2. bis 3. mahl wiederhohlen. Und wenn ihr sie begiesset, so nehmet euch so viel möglich in Acht, daß ihr die Blätter nicht naß machet. Wenn es zu stark regnet, sollen sie zugedeckt werden, weil ihnen beydes, zu viel Näsſe und zu grosse Dürre, nachtheilig ist. Die beste Zeit sie fortzusetzen, ist an einem schönen Abend, nach schönem Wetter, da sie müssen begossen, und vor der Sonne und Kälte 3. bis 4. Tage nach einander beschirmet werden.

Wenn ihr sie auf nassen Grund, oder in solchen, der Feuchtigkeit zu hegen pfleget, pflanzen müsset, so ist es eine gute Vorsicht, **Reisig** oder **Reisser** am Boden des Graben zu legen, daß die Feuchtigkeit vom Mist abrinnen kan. Wenn ihr keine Frucht gewahr werdet, so schneidet die Spitzen von einigen Zweigen ab, zu machen, daß sie tragen. Und wenn die Frucht zu erscheinen beginnet, so schneidet die Blüthen ab, die allem Vermuthen nach keine Frucht tragen werden. Wie auch die jungen Zweiglein oder Gäbelein, die unfruchtbare Zweige, und alles, was sie eurem Urtheil nach, ihrer Nahrung berauben kan; und an einer Pflanze, lasset über 3. oder 4. Melonen nicht. Sie sollen auch mit Hacken oder Stecken niedergepflöckt werden, den Wind abzuhalten, daß er nicht um sie herum wehen kan.

Und

Und wenn sie blühen, so stärket und unterstützet sie mit einigem gutem Erdreich mit Mist vermischet. Solches wird verhüten, daß sie nicht abfallen. Sie können, wenn sie groß gewachsen sind, mit gläsernen Glocken, oder mit viereckigten zu diesem Ende gemachten Futteralen von Glas, welche enge gehalten werden müssen, bedeckt werden, doch also, daß des Nachts unter dem Glase und des Tages oben am Glase ein klein wenig Luft dazu kommen können. Die Blätter müssen, wenn sie begossen werden, nicht naß gemacht werden; und kan man unter jede Melone einen Ziegel stellen, damit sie desto wärmer darauf liegen möge, und die kleinen Sprößlinge, welche den Saft von den vornehmsten leitenden Zweigen an sich ziehen, müssen abgebrochen werden, indem man sich bemühet, nicht über 3. oder 4. von den frischesten Zweigen stehen zu lassen, deren Knospen zunächst neben einander wachsen. Wenn eure Frucht so groß gewachsen, als ein Ball, reisset ein wenig unter demselben die Sprößlinge ab, so werden sie groß wachsen. Daferne ihr auf jeden Fuß nicht über zwey verstattet, und solche erwählet, so dem Hauptstengel am nechsten sind, die übrigen sind wenig nütze.

Man erkennet es daran, daß sie reif sind, wenn der Stengel scheinet, als wenn er sich von der Frucht theilen wolte; wenn sie unten anfangen gelb zu werden, und wenn sie einen starken Geruch von sich geben, welcher sie mit ihrer Reifung je mehr und mehr vermehret. Daferne sie aber weit weggeschaft werden sollen, ist es nöthig, daß sie abgenommen werden, wenn sie zu reifen beginnen. Und wenn die Frucht reif ist, wendet sie 3. oder 4. Tage vorher um, ehe ihr sie abschneidet, damit sie die Sonne an allen Seiten desto besser reif mache, und beschleuniget ihre Reifung durch Gläser nicht zu schnell. Ehe man sie isset, müssen sie in einem Eymer kaltes Wasser gethan werden, welches machen wird, daß sie sich frisch und angenehm essen lassen.

Der Saame von denen, so am ehesten reif werden, soll aufgehoben werden; und derjenige, der in der Melone an der Sonne gelegen, ist dem andern vorzuziehen.

## Minz. Mentha.

Minc.

Die **Minze** wird durch Läufer vervielfältiget, die gleichsam so viel Arme sind, so aus ihrem Stock entspringen und Wurzel gewinnen;

nen; vornehmlich aber durch Zweige. Es giebet unterschiedliche Gattungen, worunter die **Gärtenminze** die beste ist.

Sie muß alle 3. Jahr fortgesetzt, und allezeit in gute Erde, einen Fuß von einander, gestellet werden: Einige dicke Stöcke derselben werden im Winter gleichfalls in Mistbeete gepflanzet.

Matherwort.

## Mutterkraut. Matricaria.

**Mutterkraut** wird vom Saamen oder zertheilten Wurzeln erzeuget. Es blühet in den meisten Sommer-Monaten, und obschon die Stengel und Blätter im Winter verderben, dauret doch die Wurzel aus.

Mustard.

## Senf. Sinapi.

**Senf** ist von hitziger und trockener Natur, wird vom Saamen aufgezogen, und pflegt in einem jeglichen trockenen Erdreich zu wachsen.

Nasturces.

## Gartenkresse. Nasturtium.

Nasturtium, gemeiniglich genannt **Capuciner-Capern**, wird durch den Saamen vermehret. Seine Blätter sind ziemlich groß, und die Blume von einer Oranienfarbe; die Gestalt des Saamens ist ein wenig pyramidisch, und in Ribben eingetheilet, und ist über und über ausgegraben, und ausgearbeitet, von einer grauen Farbe, so sich auf lichte Zimmtfarbe neiget. Sie werden um das Ende des Martius oder Anfang des Aprils in Mistbeete gesäet, und nachgehends wird er neben eine Mauer gepflanzet. Der Saame fällt, so bald er reif wird, leichtlich aus, wie Boragensaamen, und derhalben muß er fleißig gesammlet werden.

Onions.

## Zwiebeln. Cepæ.

**Die Zwiebeln** werden zu Ende des Februarii oder im Anfang des Martii gesäet, und sind von zweyerley Gattungen: Die **rothen** und die **weissen** werden vom Saamen herfürgebracht; die **weissen** werden vor die besten gehalten, deren Wurzel-Zwiebel des mancherleyen Nutzens wegen, den sie in die Küche bringen, werth gehalten werden. Sie lieben ein feines fettes und warmes Erdreich, und sind zu säen im Merz oder bald darnach; wo mans aber eher thut, müssen sie anfangs zugedeckt werden. Sie breiten ihre Zwiebel Fäserlein

nicht

nicht weit niederwärts aus, und dahero soll man zur Zeit ihrer Säung das Beet platt treten und schlagen, und den Saamen so gleich ausstreuen als es seyn will. Wenn sie aufgehen, solt ihr ein wenig feine Erde eines Fingers dick darauf sieben, bis es sie bald bedecket, und wenn, indem sie aufgehen, die Keime niedergetreten werden, wachsen die Zwiebeln desto grösser: Sie sind unvergleichlich glücklich ausgeschlagen, wenn sie mit Meersalz gesäet worden. Sie werden gemeiniglich im Augusto reif, da man sie herausnehmen und an der Sonnen dörren soll, und an einem trocknen Ort zum Gebrauch aufheben. Allein sie können das ganze Jahr gesäet werden, wenn man sie als junge Zwiebelgen oder Zwiebelkraut gebrauchen will; solche, die im August gesäet werden, muß man mit Stroh bedecken, oder mit Bohnenstroh, und wenn man sie den ganzen Winter erhält, hat man im Frühlinge zu rechter Zeit Zwiebel und Kraut. Die besten Zwiebeln werden aus Spanien gebracht. Wenn man sie von St. Omers bekömmet, wägen sie öfters 8. Pfund. Erwählet demnach die grossen weissen, so dünne Schalen haben.

## Peterſilge. Petroſelinum. Apium. Parsley.

Die **Peterſilge** wird fast unter allen Gartenkräutern am meisten in der Küchen gebraucht, massen sie ein unvergleichliches Mischtheil der meisten Suppen, Titschen und Sallate ist. Es ist die gemeine und krausigte Gattung, und wird nur vermittelst des Saamens fortgepflanzet, der klein und von einer grünlichen grauen Farbe ist, und sich an einer Seite ein wenig einwärts beuget, und über und über streifigt ist, von einem Ende bis ans andere. Er muß im Frühling ziemlich dicke, und in ein gutes, wohl zugerichtes Erdreich gesäet werden; Ihre Blätter schlagen, wenn sie abgeschnitten werden, aufs neue aus, wie Sauerampfer; sie kan alle mäßige Kälte, aber nicht gar zu heftige, vertragen; und demnach ists am besten, daß man sich die Mühe nimmt, und sie ein wenig zudecket, sie zu beschirmen; und damit sie grosse Wurzeln gewinne, muß sie in Beeten oder Rändern verdünnet werden, und erfordert im heissen Wetter gar viel Begiessung. Ihr Saame wird im August und September gesammlet.

**Steinpeterſilge** wird tractiret wie Epfig.

Patience.

## Grindwurz. Hyppolapathum.

Dieses Kraut wird in einigen Gärten durch Setzlinge gepflanzet; es giebet einen sehr guten gesottenen Sallat.

Parsnips.

## Pastinack. Pastinaca, Latifolia s. Staphylinus.

Dieses ist eine unvergleichliche süsse Wurzel und muß im Frühling in ein fettes, mürbes, und wohl zugerichtetes Erdreich gesäet werden, dessen Spitzen, wenn sie zu einiger Grösse gelangen, sollen niedergetreten werden, so wird man dadurch verursachen, daß die Wurzel desto grösser wächset. Wenn ihr sie gegen den Winter herfürgebracht habt, können sie in Sand gestellet, und auf gleiche Weise, wie Möhren, Rüben ꝛc. präserviret werden, und die schönsten kan man für Saamen aufheben, oder die schönsten und ältesten Gipfel von denen Saamen im Sommer nehmen, und säen, wodurch man die schönsten Wurzeln zuwege bringen kan.

Peafe.

## Erbsen und Schoten. Pisum.

**Erbsen** sind die vornehmste Hülsenfrucht, deren es fast auf jedem Lande, und in einer jeglichen Jahrszeit eine andere Gattung giebet. In einem steifen, fruchtbaren Grunde gerathen sie hauptsächlich, ohne solches oftmaliges Brachen, so andere Gekörne erfordern, indem sie die Unkräuter vernichten, und das Land für anderes Getreide geschickt machen, weil sie eine Verbesserung und keine Verböserung des Landes zu seyn pflegen. Von solchen, die in Gärten gesäet oder gepflanzet werden, ist die so genannte Hot-Spur von den schnellesten Wuchs unter allen. Denn wenn sie um das Mittel des Maji gesäet wird, pflegt sie binnen 6. Wochen wiederum dürre in eure Hände zu fallen. Oder wenn sie im Februario oder Martio gesäet wird, pflegt sie eher aufzugehen, als alle Arten, so vor Winters gesäet werden. Wenn ihr sie aber im September säet, und sie sich durch Zäune von Rietgraß oder sonst wider extreme Kälte vertheidigen könne, könnet ihr im folgenden May reife Schoten haben: Allein man thut am besten, man säet sie so, daß man sie succeßive nach einander hat.

Die nächste ist die **Zuckerschote**, welche, wenn man sie im April pflanzet, um das Mittel des Sommers reif wird. Ihre Schoten sind überaus krumm und höckericht, welche mit den Kernen, ehe diese gar reif sind, gekochet werden, und einen ungemein guten

Geschmack

Geschmack geben. Die gröste Unbequemlichkeit, so sie begleitet, ist, daß ihre ungemeine Süßigkeit sie unterwürfig machet, von den Vögeln gefressen zu werden.

Die grossen **weissen** und **grünen** frühzeitigen Schoten sind zart, und nicht zu stecken, bis die Kälte vorüber ist, und sodann nicht allzudick: Denn sie breiten sich stark aus, und steigen hoch, und erfordern demnach der Hülfe hoher Stangen. Ueber diese giebt es noch eine sehr **grosse graue** und **ungemeine** süsse Erbse, die nur vor kurzen fortgepflanzet worden, und verdienet ein Beet in euren Küchen-Garten.

Sie lieben ein warmes und lockeres Erdreich; wenn es fett ist, werden die Erbsen desto schöner; aber im magern gerathen sie frühzeitiger und sind räthlicher zu verthun, sonderlich wenn sie dürre.

Einige säen sie ohne Ordnung, wie man Getreide pfleget; allein dieses ist keine gute Manier. Andere stecken sie Reihenweise mit einem Stecken in bequemer Entfernung, welches beydes zu Erhaltung der Erbsen, und daß man Freyheit haben möge, darzwischen hinzugehen, sie zu eggen, jeten ꝛc. unvergleich ist. Der beste und bewährteste Weg aber ist, daß man sie einegget, welches nicht viel Arbeit brauchet, und alle in einer gleichen Tiefe bedecket und verhärtet, und bevestiget den Grund nicht, wie das Stecken pfleget. Allein es muß Sorge getragen werden, sie wohl zuzudecken, wenn ihr sie ohne Ausstreuen gesäet; weil es verursachen wird, daß ihnen die Mäuse nachstreben; und wenn sie die Gefahr des Winters auf sich nehmen müssen, so sollen sie etwas dicker als im Frühling gesäet werden. Wenn ihr sie zu dicke säen soltet, so könnet ihr, wenn die Gefahr der Fröste vorüber ist, diejenigen, so zu dick wachsen, heraus nehmen, und sie fortpflanzen. Nur müssen sie anfangs bey der Fortsetzung ein wenig begossen werden. Wenn der Grund dazwischen bloß gehalten wird, und die Erbsen ohngefehr 3. bis 4. Zoll hoch sind, und ihr die Unkräuter auf allen Seiten aushacket, und das Land von Osten nach Westen in tiefe Furchen leget, und eure Erbsen an der südlichen Seite jeder Furche pflanzet, pflegen sie vermittelst der Reflexion der Sonnen, desto eher zu reifen, und sich im Winter viel besser in Sicherheit stellen: Und wenn ihr sie stängeln könnet, daß sie daran hinauf lauffen, wird es sie gar sehr vermehren; auf dem Grund aber werden sie eher

reifen. Wenn Erbsen auf bindendes oder derbes Land gesäet werden, ist ihr Product sehr ungewiß. Wenn man sie für Sallat genieſſen will, erfordert die Schote und Kern von der Zuckererbse, wenn sie noch jung ist, eine ziemliche sauere Mischung von Sallat, wie Hopfenkeimgen und Weinbeere.

Peaſe everlá sting.

**Wicken.** Lathirus major latifolius, ſ. Ervum ſativum.

**Wicken** werden leichtlich fortgepflanzet, und wachsen in gutem Lande unvergleichlich: Ihre Wurzeln bringen jährlich eine unvergleichliche Bürde Futter für Pferde. Sie müssen frühzeitig im Frühling gesäet, auf gegrabenen Grund in Reihen, und also in den Zwischenplätzen zwischen dem Saamen geegget werden. Denn der Saame macht es lange, ehe er aufkömmet, und verschaffet das erste Jahr keinen Nutzen. Sie brauchen Mühe und Fleiß, wenn man sie vor Unkraut verwahren will, aber das folgende Jahr wird es überflüßig wieder einbringen. Einige säen sie erstlich auf ein kleines Beet, und das folgende Jahr pflanzen sie solche in einen, mit dem Pflug oder Spaten wohlzugerichteten Grund fort, und pflanzen sie 12. bis 18. Zolle von einander, welcher gestalt sie leichtlich gehacket und gejetet werden können.

Pellitory.

**Glaskraut, Mauerkraut, Tag und Nacht.** Parietaria.

**Mauerkraut** wird von Zweigen oder Saamen, der im Julio und Augusto reifet, erzeuget, und obschon die Blätter im Winter verwelken, bleiben doch die Wurzeln.

PennyRoyal.

**Poley.** Pulegium Regium.

**Poley** ist von drey bis vier Sorten. Es ist eine gemeine Pflanze in einem jeglichen Küchengarten, und wird von Zweigen fortgepflanzet, und im April gestecket.

Peony.

**Peonien.** Pœonia.

**Die Peonien** sind von zweyley Geschlecht, dem männlichen und weiblichen. Das erste ist einfach, und wird an seinen Blättern erkannt, welche jederzeit ganz kommen, ohne einige Zertheilung, seine Wurzel ist lang und rund, und die Blumen von einer Purpurröthe. Das weibliche träget vielmals einfach, andere doppelt, aber die Blätter sind bey allen an den Ecken zertheilet, die Wurzeln aufgeschwollener, und wachsen in Klössen, nebst vielen runden Stücken,

so mit kleinen Zäsern veste daran hangen. Von denen besten doppelten giebt es unterschiedene Arten: Als erstlich, **die doppelte Purpurpeonie**, kleiner an allen ihren Theilen, als die gemeine rothe Art, die Blätter von einer weißlichten grünen Farbe, und diejenigen an der Blume von einer hellglänzenden Couleur. 2) **Die doppelte Carnatpeonie**, von einer lichten, scheinenden Carnatfarbe, wenn sie sich anfangs aufthut, wird täglich bleicher, bis sie fast ganz weiß ist. Die Blätter fallen nie ab, sondern verwelken am Stengel. 3) **Die doppelte röthliche oder weisse Peonie**, mit grossen Blumen, und bey der ersten Aufthuung und Oefnung mit Lichtroth tingiret, vewandelt sich aber in wenig Tagen in völlig Weiß, und bleibet also, bis sie verblühet, alsdenn verwelket sie auf dem Stengel, welches die beste ist, so uns noch bekannt worden. 4) **Die doppelte streifigte Peonie**, die an allen ihren Theilen kleiner ist, als die letzte, hat eine feine rothe Farbe, mit weissen Streifen, dauert lang und verlieret keine Blätter.

Alle diese Blumen im May sind harte Pflanzen, und dauern lang ohne Fortsetzung. October ist die einzige Zeit, sie fortzusetzen, und unter solchen Wurzeln pflegen keine zu wachsen, als solche, die Sprossen oder Knospen an Enden haben, oder vielmehr an Spitzen, von welcher ein jeder Stückweise zu wachsen pfleget, die doppelten bringen in einigen Jahren den Saamen zur Perfection, welcher im September sehr dünne gesäet wird, wo er zwey Jahr im Grunde stehen bleiben kan, und neue Veränderung herfür bringen wird.

## Battatas, Camotes.

Potatoes.

Bottates oder grosse **Indianische Erdäpfel**, sind an unterschiedlichen Orten unseres Vaterlandes mit gutem Vortheil gepflanzet worden, sie werden leichtlich vermehrt, indem man die Wurzeln in unterschiedliche Stücke zerschneidet, da jedes Stück so gut wächset, als die ganze Wurzel. Ein gutes fettes Erdreich ist am besten für sie; sie wachsen aber ziemlich in einem jedweden, daferne es wohl gedünget ist. Die Wurzel kömmet mit der Artischocken von Jerusalem sehr überein, ist aber nicht so gut und gesund. Sie werden entweder von den Wurzeln oder Saamen gepflanzet, können vielleicht gar sehr vermehret werden, und sind ein gutes Futter für Schweine.

Portu-

Purslain.

## Portulaken oder Burkelkraut. Portulaca.

**Portulaken** ist von zweyerley Arten, das grüne und rothe, oder das güldene, und wird nur durch den Saamen herfür gebracht. Daferne man eine gute Erndte davon haben will, sollen die Pflanzen im Ende des May fortgesetzet, und einen Fuß von einander gestellet werden. Es ist ein Sallatkraut, und einiger massen schwer fortzupflanzen, weil es im Frühling zart ist, und es die Fröste gemeiniglich anzwacken. Es aber frühzeitig zu haben, kan es auf ein Mistbeet gesäet werden, oder im April auf ein fruchtbares wohlzugerichtetes Erdreich. Wenn der Saame gesäet ist, schlaget die Beete mit dem Rücken des Spaten, und begiesset sie, denn es liebet die Feuchtigkeit. Wenn es dünne gesäet oder a part gepflanzet wird, pflegt es schöne Pflanzen zu bringen, entweder für Saamen oder einzumachen und zu kochen: So bald, als der Saame sehr schwarz aussiehet, müssen die Stengel gesammlet, und hinaus in die Sonne geleget werden (welche den Saamen desto reifer machen wird) leget sie auf ein Brett oder Tuch, sie vor Verschüttung und Ausfallen zu verwahren. Thut sie des Nachts hinein ins Haus, und des Tages wiederum hinaus, bis sie reif sind. Einige haben versichert, daß der Saame, so 3. bis 4. Jahr alt wäre, besser sey, als neuer.

Rasberries.

## Himbeeren, Bremen. Rubus Idæus.

**Die Himbeeren** sind von dreyerley Arten, die gemeinen wilden, die grossen rothen Gartenhimbeeren, welche eine der plaisantesten Früchte ist; und die weisse, welche der rothen wenig nachgiebet. Sie werden allein durch Zweige fortgepflanzet, die alle Jahr im Frühlinge aus ihren Stöcken herfür sprossen, und sind geschickt, daß sie den nechsten Frühlung darnach wieder gepflanzet werden können. Alle Arten beginnen um den Anfang des Julii zu reifen. Sie werden im März entweder in Beete oder Ränder gepflanzet, indem man zwischen Pflanze und Pflanze zwey Fuß Platz lässet. Sie lassen währenden Sommer viele wohlgewurzelte Sprößlinge herfür schiessen, davon ihr einige hinweg nehmen, und neue Pflanzen daraus machen könnet, auf welche Weise die Alten gleichfalls erneuert werden, denn sie verdorren, so bald ihre Frucht abgelesen worden, derohalben verschneidet die Gipfel nicht zu einem runden Busch, wovon sie so dicke werden,

daß

daß sie weder tragen, noch ihre Früchte so wohl reifen können, als wenn sie gerader und dünner wachsen. Die einzige Wartung, so man darauf wendet, ist, daß man erstlich im Monat Martio alle ihre neuen Sprößlinge verkürze, welche rund um den Stock herum wachsen, welcher allein am dicksten und feinsten seyn soll. Und vor das andere, die kleinen alle hinweg pflücket, imgleichen die Alten, so verwelket sind. Drittens, schneidet sie gerade über den Theil, der da träget, in 14. Tagen oder 3. Wochen zuvor, ehe sie ausfallen, die Sonne hinein zu lassen, so werden sie desto besser tragen. Sie sind auch sehr mit grossen Läusen angesteckt, die sie verderben. Solche zu vertreiben, besprenget sie mit Wasser, in welchen Läuse zerlassen werden. Sie sollen auch alle acht oder zehn Jahr einmal fortgerücket werden.

## Rettige. Raphani. Radishes.

**Rettige** werden durch den Saamen fortgepflanzet, der rund, etwas dick, und von einer Zimmetfarbe ist, und in einer kleinen Schote wächset. Es ist eine gar gute Gartenwurzel, deren es drey Gattungen giebet. **Die Rettisigen**, (welche, um sie frühzeitig zu haben) von dem Saamen auf einem Mistbeete herfür gebracht werden, das mit einer gnugsamen dicken, fetten, guten, mürben Erde versehen ist, damit sie Tiefe genug zum Einwurzeln haben mögen, ehe sie den Mist erreichen; und daferne ihr grosse und hübsche reinliche haben wollet, machet Löcher eures Fingers tief, ohngefehr 3. Zoll von einander, in jedes werfet ein bis zwey Körner gesunden Saamen, und bedecket sie, lasset das übrige des Loches offen, wodurch sie zu der Höhe des Loches wachsen werden, ehe sie ihre Blätter ausbreiten, und eine lange scheinbare Wurzel bekommen. Aber solche, so nach dem Mittel des Sommers gesäet werden, tragen dasselbe Jahr keinen Saamen. Die andere ist **der Meerrettig oder Krain**, der durch Pflanzen oder Stickgen von der Wurzel, die man pflanzet, vermehret, und von vielen zu einer sehr gesunden Titsche gebrauchet wird. Und merket, daß wenn ihr einige Wurzel zum Gebrauch ausgrabet, ihr an dem obern Theil, so an die Wurzel angefüget ist, ohngefehr einen Zoll in Länge von der Wurzel lasset, um sie wieder pflanzen zu können, so wird sie wachsen und sich ausbreiten; nur wenn es dürres Wetter ist, wird es gut thun, so ihr sie begiesset, und brechet die

Blätter theils ab, daß sie eine Proportion mit der Wurzel haben. Die letzte ist der schwarze Rettig, der eine so gemeine Wurzel ist, daß er in einem Garten keinen Platz findet. Diejenigen Rettige sind am besten, die auf salzigem Lande wachsen, und mit Salzwasser gewässert werden.

Der beste Saamen für Rettige ist derjenige, so wenig Blätter und lange Wurzel herfür bringet. Die Zeit seiner Reifung und Sammlung, ist das Ende des Julii, wenn die Stengel alle abgeschnitten, und etliche Tage in der Sonne gedörret sind, alsdenn schlägt man den Saamen aus, und schwinget ihn. Die Stöcke, so in Saamen schiessen, gewinnen so grosse Zweige, daß es Noth thut, sie zu einer geziemenden Höhe abzubrechen, damit die ersten Stengel desto bessere Nahrung haben mögen. Die ersten Rettige, so gegessen werden, wachsen in Mistbeeten, und solcher gestalt kan man einige währenden Monaten des Februarii, Martii und Aprilis haben. Und auf daß man alle übrige Monate damit versehen seyn möge, muß man ein wenig Saamen unter alle andere Arten Saamen säen. Denn weil sie so geschwind groß wachsen, hat man Zeit genug, sie zu gebrauchen, ehe sie den andern einigen Nachtheil verursachen können. Die grössern Rettige, die man am liebsten hat, sollen gleichsam durchscheinend seyn, sich wohl kauen lassen, und nicht beissen noch strünkigt seyn.

Rampion. **Rapunzel.** Rapuntium, s. Rapunculus minor.

Rapunzel ist eine feine Pflanze, deren zarte Wurzeln im Frühling gegessen werden, wie Rettige, geben aber weit mehr Nahrung.

Repences. Rapuntium majus.

Rapunculi oder wilde Rettige werden allein durch den Saamen fortgepflanzet, sind eine kleine wilde Art, werden im Sallat gegessen, und wachsen ohne Mühe im Felde.

**Rhabarbar.** Rhabarbarum.

Rhabarbar ist von verschiedener Gattung, die alle vom Saamen, oder durch Zertheilung der Gipfel fortgepflanzet werden.

Rocamboles. **Rocambolen.** Ascolonitides.

Rocambolen sind eine Art wildes Knoblauchs, sonst Spanisch Knoblauch genannt, wird nur durch Häuptgen und Saamen

men vermehret, davon der letzte so groß ist, als eine gemeine Erbse. Siehe Schallotten.

## Quekenkraut. Eruca sativa. Rocket.

Dieses wird zum Sallat gebraucht, und durch Saamen vermehret, der überaus klein, und von einer dunkeln Zimmetfarbe ist. Es wird im Frühling gesäet, die Blätter sehen den Blättern der Rettige sehr gleich. Es kan auch durch Zweige oder Schnittlinge hervor gebracht werden.

## Roßmarien. Rosmarinum. Rosemary.

Roßmarien ist ein kleiner, aber sehr wohlriechender Strauch, so durch Saamen oder Stengel, so ein wenig Wurzeln haben, oder durch Zweige fortgepflanzet wird. Der vornehmste Gebrauch derselben ist, Zimmer damit zu perfumiren und wohlriechend zu machen, und sie gekocht zum Waschen zu gebrauchen, wird vermehret bald wie die Raute und andere Ränderpflanzen, sie dauert unterschiedene Jahre. Und wenn sie auf dürres Erdreich gepflanzet wird, kan ihr der Frost nicht leicht Schaden thun. Es sind unterschiedliche Gattungen derselben, als die **breitblättrigte**, so grösser ist, als die gemeine, und die **güldene**, mit viel artigen gelben Streifen, als wenn sie vergüldet wäre, **die silberfarbe**, so genannt von ihren silberfarben Blättern, und die Roßmarien mit **doppelten Blüthen**, so steifere Stengel, grössere Blätter und viele bleichblaue doppelte Blüthen hat.

**Roßmarien, Salbey** ꝛc. wenn sie in trockenes Erdreich gepflanzet sind, leiden selten einigen Schaden von Frösten. Wenn sie aber in ein wässerigtes Erdreich gepflanzet werden, gehen sie gemeiniglich drauf. Eben so verhält sichs mit jungen zarten Früchten, da eine frostige Nacht, und ein nasser Tag mehr Schaden thut, als zehen trockene Fröste.

## Rosenstrauch. Rosarum frutex.

Die Rosen sind unterschiedlicher Gattungen, und eine von den schönsten Zierrathen in unsern Englischen Gärten; sie werden aber am genauesten in vier Gattungen eingetheilet. Erstlich die **rothen**, deren wieder unterschiedliche Sorten sind: als die **Englische rothe Rose**, nur daß die Blumen bey einigen von einer höhern Röthe sind, als

Rose of the World. bey andern. Die Rose der Welt, welche von der vorigen an nichts, als der Farbe ihrer Blätter unterschieden ist, die von einer bleichrothen Farbe sind, gar accurat und ordentlich auf jedwedem Blatt der doppelten Blume gesprenget, von eben solcher Röthe, die an der Rose ist, und ist die schönste unter allen. Die Hungarische Rose, deren Sprößlinge grün sind, und die Blumen von einer bleichern Röthe, als diejenigen haben, so die rothen Rosen von Provence tragen, deren Zweige und Blätter grösser und grüner sind, als an der gemeinen rothen Rose. Die rothe Holländische Rose, so viel höher ist, als die gemeine rothe Zwerg- oder Nelkenrose, die viel niedriger wächst, als die ordinaire Rose, deren Blume eine anmuthige Carnatfarbe haben. Die rothe Sammtrose, die junge Sprößlinge von einer dunkelröthlichen Grüne, mit wenig oder kleinen Dornen daran, sie trägt selten viel Rosen. Die Marbelrose, der letzten ziemlich gleich am Wuchs, aber ihre Blätter sind grösser, von einer lichten Röthe, und haben Adern wie Marbel. Die Rose ohne Dornen, welche grünere und glattere Sprößlinge hat, als die Marbelrose, ist ganz ohne Dornen, und die Blumen von einer bleichen Röthe, so ihre Blätter ausbreiten. Die Frankfurter Rose, die starke röthliche Sprößlinge voller Dornen, dicke Blumen, und einen ausserordentlichen grossen Knopf unter der Rose hat. Vor das andere, die Damascener oder bleichfärbige Rose, worunter die gemeine Damascener Rose schon längst in Engeland bekannt ist, also, daß sie keiner Beschreibung bedarf. Die getheilte scheckigte Damascener Rose, York- und Lancaster-Rose, differiren nur von den andern in ihren getheilten und gezeichneten Blumen. Die Crystallrose, ist der letzten gleich, nur die Marquen oder Zeichen der Blume sind viel schöner und besser, als die an der andern. Die schöne bundscheckigte Dänische Rose, hat kürzere und röthlichere Zweige, als die vorige, kleinere Blätter, und einiger massen doppelte Blumen. Die Damascener Rose von Provence, deren Zweige und Blätter länger sind, als aller andern ihre, und von einer rothgrünen Farbe mit sehr grossen Rosen. Die monatliche Rose, so nur drey Monat in Engeland blühet, nemlich den Junium, Augustum und September. Die leibfarbe Holländische Rose, die grössere Aeste hat, und weit mehr voller Dornen ist, als alle die vori-

Hungarian-Rose.

Belgick-Rose.

Double Velvet-Rose.

Marbled-Rose.

Rose without Thorres.

Frankford-Rose.

Damask-Rose.

Particoloured Damaske Rose.

Crystal-Rose

Elegant, the variegated Danish Rose.

Damask Provence-Rose.

Monthly-Rose.

Blush Belgick-Rose.

vorigen. Die Blumen werden sehr dicke, liebliches Geruchs, und das Wasser, so daraus destilliret wird, ist so gut, als das von der Damascener Rose. Drittens, die gelbe Rose, worunter die einfache gelbe Rose, so hoch wächset, als die Damascener Rose, und deren junge Sprößlinge voller kleiner harigter Stacheln, von dunkelrothen Blättern, klein und einfachen Blumen, und einer bleichen Gelbe sind. Yellow-Rose

Die Oesterreichische Scharlachrose, so der andern gleich ist, nur die inwendige Seite der Blätter an der Blume siehet fein Scharlachfarb, und die auswendige Seite bleich Schwefelgelb. Scarlet-Rose of Austria.

Die doppelte oder volle gelbe Rose, deren Zweige klein sind, und nicht so roth, als der einfachen ihre, die Blumen enthalten viele kleine bleichgelbe Blätter, mit einem grossen Saum in der Mitten in sich. Double yellow Rose.

Viertens, die weisse Rose, worunter die gemeine wohl bekannt ist. Aber es sind deren zwey Gattungen, weil eine viel völler und schöner ist, als die andere. The white Rose.

Die leibfarbe Rose, die nichts von der andern differiret, als an der Farbe ihrer Blumen, die bey der ersten Oefnung von einer feinen angenehmen Leibfarbe sind, und hernacher blasser werden. Blush-Rose.

Die volle Bisamrose, die hoch wächset, mit vielen grünen Aesten, und dunkelgrünen glänzenden Blättern, so mit grossen scharfen Dornen versehen sind, die Blumen kommen mit einander in einen dicken Busch nicht eben gar zu völlig herfür; aber es giebt andere von dieser Art, so einfache Rosen tragen, der Geruch von beyden ist lieblich, gleich Bisam. Double Musk-Rose.

Die Damascener Rose oder weisse Zimmetrose, wächset nicht so hoch als die letzte, aber die Blätter sind grösser, und von einer weißlichen Grüne, und die Blumen grösser, weisser und voller, aber nicht so wohlriechend. Damask-Rose or white Cinnamon-Rose.

Die volle Hundsrose, so an Blättern und Aesten der letzten weissen Rose gleich ist. DoubleDog-Rose.

Die Immergrünrose, die gleich der wilden Rosen wächset, deren Blätter im Winter nicht abfallen, wie die von andern Rosen, daher sie diesen Namen bekommen hat; und ihre Blumen haben nur fünf Blätter von einer puren weissen Farbe, und stehen ihrer 4. bis 5 am Ende eines Astes beysammen. Evergreen-Rose Eglantine.

Die Spanische Bisamrose, die grosse grüne Aeste und grössere grüne Blätter, als die letzte, und eine leere oder einfache Blume hat. Spanish Musk-Rose.

Die grosse Apfelrose, die einen starken Stock und röthliche Aeste hat, mit grünen scharfen Dornen, und kleinen einfachen Blumen, die auf einem stachelichten Boden stehen. Great Apple-Rose.

Double Eglantine.

**Die volle wilde Rose**, deren Blumen voll sind, und aus zwey bis drey Reihen Blätter von ziemlicher rother Farbe bestehen.

Aber unter allen diesen Arten der Rosen sind die besten und estimablesten unter der rothen, diejenigen, so man die **Rose der Welt**, die **Holländische Rose**, die **rothe Marbelrose**, die **Rose ohne Dornen**, und die **rothe Rose von Provence** nennet. Unter den **Damascener Rosen** ist die **Christallrose**, und schöne scheckigte **Dänische Rose**, die **leibfarbe Holländische**, die **monatliche**, und die **Damascener Rose von Provence** die schönste. Unter den gelben die **Oesterreichische Scharlachrose**, und volle gelbe Rose; und unter den weissen Rosen, die bleiche leibfarbe und Damascener Biesam-Rose.

Es werden aber die Rosen aufgezogen, entweder durch Inoculation der Knospen in andere Sprößlinge, oder indem man die Zweige hinein in die Erde leget; die besten Stöcke, auf welchen man inoculiren kan, welches um das Mittel des Sommers geschehen muß, sind die **Damascener**, die **weisse**, die **Frankfurther** und **wilde Rose**; man muß Sorge tragen, daß alle Stöcke der knospigten Rosen frey von Sprößlingen gehalten werden, und daß die Knospen, so nahe am Grunde inoculiret werden mögen, als es seyn kan, damit die spitzige Knospe in die Erde gelegt werde, und nach einem jährigen Wuchs verwurzele. Ihr könnet gleichfalls mit einer Schuhahle viel Löcher um ein Glied, so in die Erde gelegt werden soll, machen, und es darnach mit gutem Erdreich bedecken; dieses thut im Frühling, und pflöcket es vest hinein, daß sichs nicht wieder in die Höhe begiebet, und wenn es bey dürrem Wetter dann und wann gewässert wird, wird es zwischen itzt und dem Frühling einwurzeln, da es von dem andern Theil abgesondert, und hinter der Wurzel abgeschnitten werden kan, daß es ein ordentlich Bäumlein wird; ein einziger von diesen ist mehr werth, als zwey andere, die nur schlecht eingepfropfet sind, weil sehr viele Nebenschosser, so von ihnen entspringen von gleicher Gattung zu seyn pflegen. Da aber alle Rosen geneigt sind, viele Nebenschosser herfürzubringen, ist der schönste Weg, sie zu vermehren, wenn man einen Theil vom Stock fein sittiglich niederbeuget, oder im Frühling den ganzen Stock, daß man alle Aeste in die Erde lege, und ihnen wohlverfaulten Mist, um den Ort, wohin sie gelegt sind, applicire, so

wird

wird es machen, daß sie desto eher verwurzeln; und im Herbste wird man hierdurch so viel verwurzelte Stöcke von eben dergleichen Gattung haben, als Stöcke, so man in die Erde gelegt hat, ohne Nachtheil der alten, welche, nachdem die jungen abgeschnitten sind, leichtlich wieder an ihren vorigen Ort können gebracht werden, und das nächste Jahr so häufig tragen, als jemals. So wird es auch das Blühen nicht verhindern; denn die gelegten Aeste werden so häufig Rosen tragen, als wenn der Strauch aufrecht stünde; also daß man weder den Profit noch die Ergötzlichkeit dieses Jahres dadurch verlieret. Sie werden auch von Nebenschossern wachsen, wenn sie noch so wenig eingewurzelt sind. Die **vollen gelben Rosen** tragen nicht so wohl wie andere Rosen, wenn sie in die Sonne gepflanzet werden, man muß sie dannenhero in Schatten stellen, und damit sie desto besser trage und desto schönere Rosen bekomme, erstlich auf dem Stock einer Frankfurter Rose, so stecket die Knospe von einer einfachen gelben Rose in die Erde, so wird sie bald einer guten Länge aufschiessen, stecket eine Knospe von einer vollen gelben Rose von der besten Art hinein, in diese Sprößlinge, so ohngefehr einen Fuß höher ist. Haltet die Neben-Schosser von der Wurzel ab, wie bey allen andern Inoculationibus der Rosen, und reisset alle Knospen bis auf die gewünschte Gattung ab. Wenn es groß genug ist, daß es tragen kan, beschneidet es flugs nach dem vorhergegangenen Winter, und schneidet die kleinen Sprößlinge alle hinweg, und lasset nur die Grössern, deren Gipfel man auch abschneiden soll, so weit als sie klein sind. Wenn im Frühling die Blätter herfür stechen, reibet die kleinste davon ab, und wenn die Blumen herfür kommen, und deren zu viel sind, pflückt die kleinsten ab, und lasset so viel von den schönsten, als ihr meynet, daß die Stärke des Baums zur Perfection bringen kan, welcher eine Standarte seyn soll, und mehr in Schatten, als in zu starker Hitze der Sonnen stehen, auch bisweilen begossen werden muß, welcher gestalt man sich schönere und trefliche Blumen zu versehen hat.

Daß man die Knospen hinweg räumet, wenn sie herfür stechen vollen, um das Blühen der Rosen länger hinaus zu schieben, ist gar eine practicable Sache, und wenn man sie das anderemal hinweg nimmt, machet es, daß sie desto später blühen, und solchergestalt kan man Rosen haben, wenn keine andere Blumen mehr vorhanden

sind;

sind; aber nur muß man Sorge tragen, daß der ganze Stock also erhalten werde: Denn daferne nur ein Theil davon der Knosen beraubet würde, dürfte der verschonte Theil diejenige Stärke und Saft verschwenden, von dem ihr euch neue Knospen an den beschnittenen Plätzen versprechen wollen, und also eure ganze Hoffnung zu Wasser werden. So bald die Rosen verblühet sind, müssen sie mit einer Scheere genau am Stocke abgeschnitten werden, und jeden Ast muß man mit dem Schnitmesser kurz im Frühlinge wieder beschneiden, und dieses nahe am Laub. Nehmet Knospen, und alles, was überflüßig ist, weg, um den Stock in eine hübsche Figur zu bringen; sie sind dauerhaft, und können die härtesten Winter wohl vertragen. Man kan sie in den Gärten auf und nieder in Büschen oder Mauern unter dem Obst und andern Früchten zerstreuen; oder aber in Zäune und Hecken-Reihe setzen, indem man die mancherley Farben vermischet, also, daß nicht zwey gleiche neben einander zu stehen kommen; wenn man sie recht anleget, trägt es viel zu dem Prospect des Auges bey. Keinen Rosenstrauch muß man zu hoch wachsen lassen. Niedriger als eine Elle, bis anderthalbe an der Höhe, sind sie am besten; ausgenommen die **Biesamrose**, welche nicht wohl zu tragen pfleget, sie müßte denn gegen eine Mauer oder Hauß stehen, und muß man sie 8. bis 9. Fuß hoch wachsen lassen, welches ihre gewöhnliche Höhe ist.

Rue.

## Raute. Ruta.

Wird durch den Saamen vermehret, so von einer schwarzen Farbe und rauch ist, wird aber vielmehr durch Senker und Zweige fortgepflanzet. Es giebt dieselbe hübsche Ränder für Blumwerke ab, wenn sie beschnitten.

Sage.

## Salbey. Salvia.

Es giebt unterschiedliche Arten derselben, die rothe, grüne, kleine und melirte. Aber die erste ist die beste, und die jungen Blätgen davon ein sehr gesunder Sallat im Frühlinge. Sie ist gemeiniglich eine Ränder-Pflanze, deren Pflegung nicht viel sonderliches hat; und ist gleich andern Ränder-Pflanzen, als Roßmarien, Lavendel, Wermuth ꝛc. Sie wird aufgezogen, indem man zu Anfange des Aprils die Zweige stecket. Die zarten Gipfel der Blätter, aber insonderheit die Blumen, sollen sparsam beschnitten werden, also, daß sie nicht zu prädominant seyn.

Bocks-

## Bocksbart. Tragopogon.

Salfifie.

Die gemeine Gattung von **Bocksbart** wird nur durch den Saamen fortgepflanzet, welcher eine ziemliche lange Ovalfigur, und gleichsam über und über streifigte Schoten hat, die gleichsam zwischen den Streifen ausgegraben, und ziemlich spitzig gegen das Ende zu sind.

## Scorconera. Viperaria ſ. Scorzonnera.

Spanish Salfifie.

**Scorconera** wird, wie der Bocksbart, durch den Saamen fortgepflanzet, und ist, wenn es gekocht, so wohl dem Geschmack angenehm, als auch dem Leibe gesund. Man säet es im März, und zwar sehr dünne, entweder in Beeten, oder Rändern, oder muß wenigstens nachgehends verdünnet werden, damit die Wurzeln desto grösser wachsen mögen. Es schiesset im Junio und Julio in Saamen, dieser wird gesammlet, so bald er reif ist. Es kan auch von Zweiglein, oder wenn man die Wurzel in kleine Stückgen schneidet, und solche im Martio oder zu einer andern Zeit pflanzet, vermehret werden. Man sagt: Sie sollen den ganzen Winter, ohne den geringsten Nachtheil zu leiden, in der Erde liegen, und immer grösser und grösser wachsen, ungeachtet sie jährlich in Saamen schiessen.

## Meerfenchel. Crithmum ſ. fœniculum marinum.

Samphire.

**Meerfenchel** wird unter uns mit zu Sallat genommen, und nur durch den Saamen vermehret, er soll an die Seiten der Mauern gepflanzet, und dem Osten oder Süden ausgesetzet seyn. Wenn ihn die Luft und starke Kälte treffen kan, ists ihm schädlich. Er wird gemeiniglich in einem mit Erde gefüllten Topf oder Gefäß gesäet, oder sonst an einen Seitenrand gegen Süden, und zwar im Merz oder April und nachgehends in die gedachten Plätze fortgesetzet, allein der Französische Saamen ist besser, als unser Englischer.

## Saturey. Satureja.

Savory.

**Winter** und **Sommer-Saturey**. Die letztere ist jährlich, und wird vom Saamen herfürgebracht; die andere überlebet viele Winter, und wird durch Zweige so wohl, als Saamen vermehret. Sie sind ihres Gebrauchs wegen beyde in der Küchen gar wohl bekannt, sonderlich werden die Blätter zu einigen Leckerbißgen, und unter Erbsen und Bohnen gebraucht.

Scallions.

## Schalotten. Cepæ Aſcalonicæ.

Sind Kräuter, die gar wohl bekannt ſind, wie ſie fortzupflanzen, worunter die rothen, harten, kleinern, und ſüſſen die beſten ſind, und guten Appetit erwecken.

Scurvy-Graſſ

## Löffelkraut. Cochlearia Britannica.

**Löffelkraut** wird vom Saamen hervorgebracht. Dasjenige aus Gärten, inſonderheit dasjenige, von der See, iſt von Natur ein ſcharfes, beiſſendes, hitziges Kraut, wie das Naſturtium oder die Kreſſe, vortreflich wider den Scharbock, davon etliche wenige von den zarten Blättern unter einen Sallat gethan werden können.

Selery.

## Selerie, Waſſerpeterlein. Selleria. Sium.

**Selerie** wird nur durch Saamen vermehret, der von einer gelblichen, und länglichen, runden Figur, und ein wenig bucklicht iſt. Er taugt nicht bis zu Ende des Herbſtes und Winterszeit. Er wird erſt in warme Beete geſäet zu Anfang des Aprils, und wegen der ungemeinen Kleinigkeit ſeines Saamens, kan man nicht vermeiden, ihn dick zu ſäen; dahero, wenn er nicht gehörig verdünnet wird, ehe man ihn fortpflanzet, krümmt er ſich, und hängt das Haupt zu ſehr, und wird welk und ſchlaff, und läſſet die Blätter auf eine ausſchweifende Weiſe auswarts ſchieſſen. Bey ſeiner Fortſetzung ſoll man die Pflanzen 2. bis 3. Zoll von einander pflanzen, wozu man in dem Pflanzbeet Löcher mit dem Finger machet. Nur wird, was von dem entſpringet, ſo zuerſt geſäet worden, zu Anfang des Junii fortgeſetzt, um welche Zeit die andere Saat verrichtet wird, welches in offenen Beeten einen Fuß weit von einander geſchiehet; und dieſer muß, wie der andere, verdünnet oder verſchnitten und fortgeſetzt werden. Es muß aber das anderemal mehr fortgeſetzt werden als das erſte. Daß man ihn in hohle Beete fortſetzet, ſolches iſt nur in trockenem Grunde gut. Alſo pflanzet man ihn das anderemal lieber in ebene oder platte Beete, die nicht zu hohl ſind. Beyde aber müſſen im Sommer gar ſehr gewäſſert werden, welches viel beyträgt, ihn zart zu machen. Und wenn ihr ihn bleichen wollet, ſo bindet erſtlich den Sellerie, wenn er groß genug iſt, in trockenem Wetter mit zwey Bändern. Alsdenn bedecket und verſcharret ihn gänzlich mit Erde, die von hoch aufgeworfenen Fußſtegen oder Landſtraſſen genommen

iſt.

ist. Oder bedecket ihn über und über mit langen trockenen Mist, oder mit dürren Laub, so wird ihn solches in 3. Wochen oder 1. Monath weiß machen. Allein, wenn er weiß gebleichet ist, so faulet er bald, wenn er stehet. Daher soll er nicht also eingescharret oder mit Mist bedecket werden, ausser etwa so viel als ihr alsbald verthun könnet. Harte Fröste verderben ihn gänzlich; und derohalben muß er bey deren Herannahung gänzlich zugedeckt werden. Zu diesem Ende wird er, nachdem er mit 2. oder 3. Bänden aufgebunden worden, bey angehendem Winter mit samt der Erde herausgehoben, in ein anderes Beet gepflanzt, und die Pflanzen so genau neben einander gesezt, als seyn kan: Welches machen wird, daß sie weit weniger Bedeckung erfordern, als vorher, da sie weiter von einander stunden. Um Saamen davon zu bekommen, müssen einige Pflanzen, nachdem der Winter vorüber ist, in einem Nebenplatz fortgepflanzt werden, so werden sie im Augusto ohnfehlbar in Saamen schiessen. Man hat nur eine Art von dieser Pflanze. Die zarten Blätter von dem gelblichten Stengel schmecken sehr wohl in unsern Sallaten; wie auch die Schnittgen oder Britschen der weissen Stämmen, die hockericht und kurz sind, erst geschälet und länglich geschnitten, oder geschlitzt, mit Oel, Eßig, Salz und Pfeffer gegessen: Und seines starken und angenehmen Geschmacks halber, wird der Sellerie an grosser Herren Tafeln allemahl bey dem grossen Sallat in die Mitte gestellet. Gebt Achtung auf einen kleinen Wurm, der öfters in den Stengeln verborgen stecket.

## Schnittlauch, Billauch. Cepina, Gethyum. Cives.

Ist die kleinste Art Lauch. Er wird vermehret, wenn man ihn im Frühling zu rechter Zeit in einzeln Häuptgen fortpflanzet. Wenn er auf gutes Land gepflanzt wird, vermehrt er sich ungemein.

## Zuckerwurz, Gartenrapunzel. Sisarum Peruvianum. Skirrets.

Sind eine Art Wurzeln, so durch den Saamen fortgepflanzet werden. Sie erfodern ein fettes Erdreich, das mehr zur Feuchte als Trockene geneigt ist. Sie müssen im Februario oder Martio unter andern Sachen sehr dünne gesäet werden. Der sicherste Weg aber ist, wenn sie von Sprossen gesteckt werden, die man so einzeln absondert, als möglich ist. Wenn man sie zu dick steckt, oder über eine Sprosse an einem Orte, so entziehen sie einander die Nahrung. Sie

sind auch geneigt wurmstichicht zu werden. Sie erfodern oft frische Erde.

Smallage.

## Wasserepfig, Eleoselinum, Paludapium.

Einige gebrauchen dieses Kraut in ihren Suppen. Es wird entweder durch Zweige oder Saamen auferzogen, welcher röthlich und ziemlich groß, von einer runden Ovalfigur, an einer Seite ein wenig völliger, als auf der andern, und von einem Ende bis ans andere streifigt ist.

Snap Dragon.

## Drant. Antirrhinum.

**Drant**, Antirrhinum ist ziemlich von einander unterschieden. Erstlich der **weisse Drant**, der gar gemein. 2.) Der **weisse bundscheckigte**, der wie der andere siehet, hat aber breitere Blätter, die mitten zertheilet, und an den Seiten aufwerts gekehret sind, mit vielen kleinen langen Purpur Farben Streifen an der inwendigen Seite. 3.) Der **rothe**, welcher von zwey oder 3. Sorten ist. Der beste blühet gleich dem vorigen mit einer dunkel rothen Rosen Farbe, der andere aber ist bleicher. 4.) Der **gelbe**, der von dem gemeinen weissen nur an der gelben Coleur seiner Blume unterschieden ist. Er blühet von Majo bis zum Julio, und der Saame wird im August reif. Sie werden alle vom Saamen herfür gebracht, tragen das andere Jahr Blumen, da die alten Wurzeln gemeiniglich verderben; Jedoch wenn man die Zweige davon nimmt, und setzet, pflegen sie überaus gut zu wachsen, weil sie diejenigen sind, so nicht blühen, und die beste Zeit, sie zu setzen, ist das Ende des Maji, oder der Anfang des Junii.

Solomon's Seal.

## Weißwurz, Polygonaton, s. scala cœli.

**Weißwurz** wird bisweilen vom Saamen, gemeiniglich aber von den Spitzen oder Stückenwurzeln hervorgebracht. Der Saame wird im September reif.

Sorrel.

## Saurampfer. Acetosa.

Es sind unterschiedene Arten **Saurampfer**, worunter der **französische Ampfer** der beste ist; unter der gemeinen Art aber, ist der größte der beste für Gärten, und dienet zu mancherley Gebrauch in Küchen, ist gar leichtlich von Pflanzen aufzuziehen, welche nicht sollen zu nahe an einander gesezt werden, weil sie sonst geneigt sind, groß zu wachsen,

wachsen, und sich auszubreiten: Aber der gewöhnliche Weg, sie fortzupflanzen ist, durch den Saamen, welcher klein, glatt und dreyeckigt und am Ende sehr spitzig, auch von einer dunkeln Zimmtfarbe ist. Er kan (von was vor Gattung er auch sey) im Merz, April, May, Junio, Julio und Augusto, und zu Anfange des Septembers gesäet werden, daferne ihm genugsame Zeit gelassen wird, daß er groß genug wachsen, und der Macht des Winters wiederstehen kan. Er wird entweder in offenen Grund, oder sonst in gerade Reihen, oder Furchen, in Beeten, oder Rändern gesäet. In allen dergleichen Fällen, muß er sehr dick gesäet werden, weil viele Pflanzen davon verderben. Der Grund, den er erfodert, soll von Natur gut oder wohl mit Mist versehen seyn; er soll rein von Unkraut gehalten, wohl gewässert, und jährlich einmahl mit ein klein wenig Erde bedeckt werden, nachdem er erstlich bis zum Grunde abgeschnitten ist. Die Erde dienet dazu, ihm neue Kraft zu geben, und die geschickteste Zeit, ihm solche zu appliciren, sind die heissen Monathe des Jahrs. Sein Saame wird im Julio gesammlet, wodurch er fortgepflanzet wird, wiewohl derjenige, den man den runden Saurampfer nennet, von der Rundigkeit seiner Blätter (weil der andern Art ihre spitzig sind) wird durch auslaufende Zweige, so in der Erde Wurzeln gewinnen, indem sie drüber hinlaufen, vermehret, welche, so sie abgenommen und fortgesetzet werden, bringen dicke Büsche, und diese wieder andere Läufer herfür.

## Spickenarte. Spinacia, s. Spinachium. Spinage.

Spickenart ist ein herrlich Kraut, roh oder gekocht, wird nur durch den Saamen vermehret, der ziemlich groß, hörnicht und dreyeckicht auf allen Seiten ist, und hat sehr spitzige und stachlichte Ecken; und in dem Theil, daß diesen spitzigen Hörnern gegen über ist, siehet er einen grünlichen Beutel gleich. Diese Pflanze erfodert den besten Grund, und wird entweder in offenen Grund oder in Furchen, in geraden Reihen auf wohlzugerichtete Beete gepflanzet, und dieses zu unterschiedenen mahlen im Jahr, indem man um das Mittel des Augusts anfängt, und einen Monath darnach damit aufhöret; der erste ist geschickt, abgeschnitten zu werden, um das Mittel des Octobers; der andere um die Fastnacht, und der letzte im May. Man kan ihn auch zu rechter Zeit im Frühling säen. Derjenige, so nach dem

Winter überbleibet, schiesset gegen das Ende des Maji in Saamen, welcher um das Mittel des folgenden Monats gesammlet wird. Er muß wohl gepfleget werden; und wenn ein sehr dürrer Herbst einfällt, wird es nicht schaden, wenn man ihnen zuweilen begiesset.

Squashes.

## Kürbisse. Citrullum.

Kürbisse, zumahl eine kleinere Gattung, werden sehr geachtet. Man gehet damit um, wie mit Gurken und Melonen.

Strawberries.

## Erdbeere. Fragaria.

Die **Erdbeere** verdienen einen Platz im Obst oder andern Garten, weil sie niedrig und mit dem Schatten und Abtriefen höherer Bäume zufrieden sind. Es gibt viele Arten dererselben, als: Die gemeinen **englische Erdbeere**, welche sehr verbessert werden, wenn man sie aus den Wäldern in die Gärten fortpflanzet; die weissen **Wald-Erdbeeren**, die noch delicater sind, als die vorigen; die **langen rothen Erdbeere**, die **Pohlnischen** und **grünen Erdbeere**, welche die süssesten unter allen sind, und am spätesten reif werden. Allein, einige ästimiren diejenigen vor die besten unter allen, die nicht vor gar langer Zeit von **Neu-Engeland** gebracht worden. Sie werden zu allererst reiff unter allen Englischen Früchten, indem man vielmahls die erste Woche im May reife Erdbeeren hat. Sie sind von der besten Scharlach Farbe, und werden von Läufere fortgepflanzet, welche aussehen wie Fäden oder Riemen, so aus dem Haupttheile der Pflanze heraus wachsen, und an Spitzen oder Knöpfen leichtlich Wurzel gewinnen, und sind in 2. bis 3. Monathen geschickt fortgepflanzet zu werden. Diejenigen aber sind zum pflanzen am besten, die zuerst im Frühling hervor sprossen. Sie werden entweder in Beete oder Ränder fortgepflanzet, und sollen wohl begossen werden. Sie arten am besten in einem feuchten Erdreich: Die Zeit, sie zu pflanzen, ist im Majo oder September in feuchten Wetter. Sie tragen alsbald, das Jahr wohl, da sie gepflanzet sind; insonderheit, wenn sie in einzelne Reihen gepflanzet werden, und wachsen viel besser, als wenn sie nach der gemeinen Weise, dick in einander gepflanzet sind.

Wenn ihr im Herbste Erdbeeren haben wolt, könnet ihr die ersten Blüthen, die sie herfür bringen wegschneiden, und ihre Tragung im Frühling verhindern, so wird es verursachen, daß sie von neuen

blühen,

blühen, und in später Jahrszeit tragen; und auf daß man einige von denen grössern bekommen möge, soll man sie, sobald als sie getragen haben, bis auf den Grund abschneiden, und sobald, als sie wieder ausschlagen, wieder beschneiden, bis gegen den Frühling: Und wenn ihr haben wollet, daß sie gegen die Tragung wohl fort kommen sollen, bestreuet sie dann und wann, indem ihr sie beschneidet, mit pulversirten dürren Kuhkoth, Taubenmist, Schaafsmist ꝛc. und begiesset sie, wo es die Gelegenheit erfodert. Solche, so roth, durchaus reif, groß, und eines angenehmen Geruchs sind, hält man vor die besten, und sind von anmuthigsten Geschmack; sie vertreiben die Hitze und Schärfe des Geblüths, indem sie die Leber erfrischen. Sie sollen in 2. oder 3. Jahren einmahl, und in 3. oder 4. Jahren einmahl fortgepflanzet werden. Solche den Winter über zu erhalten, und zu machen, daß sie frühzeitig kommen, bedecke man sie mit ein wenig Stroh vor den Frost, und breite eine neue frische Erde mit Mist vermischt darauf.

## Majoran. Majorana.

Sweet Marjoram.

Der **Majoran** ist etwas zart, und derohalben wenn ihr solchen bey zeiten haben wollet, so müsset ihr ihn auf Mistbeeten, und in einer warmen Lage herfürbringen, und solchen in trockenen Wetter säen. Denn wenn Feuchtigkeit zum Saamen kömmet, ehe er einige Zeit in der Erde gelegen hat, so wird er zu einer Gallerte werden, und niemals wachsen. Dieses wird er gleichfalls thun, wenn er in ein feuchtes Erdreich gesäet wird.

## Taback. Tabacco.

Tabacco.

(Von der Insel Tabacco, wo er häufig wächst, also genannt. Auch Nicotiana, von Nicotio, der solchen zuerst aus Indien gebracht, genannt. Die Indianer heissen ihn in ihrer Sprache Piciel.)

Der **Taback** wird von Saamen erzeuget, der in einem guten warmen Erdreich, das vor den Winden beschirmet ist, gesäet werden muß: In welches man den Saamen säet, und solchen mit Asche vermenget, daß er sich desto gleicher säen lässet. Wenn er anfängt etwas hervor zu kommen, leget man Zweige oder dergleichen darüber, ihn zu beschirmen. Und indem er wächset, machet man einen andern Platz fertig, die Pflanzen dahin zu versetzen, wo man sie 2. bis 3. Fuß weit von einander pflanzet. Bey uns aber, in diesen kalten Ländern, muß

er

er in Mistbeete gesäet werden. Er ist geschickt, fortgesezt zu werden, wenn er 4. oder 5. Blätter hervorschiessen lässet. Wenn er aufwächst, muß er sorgfältig vor Raupen in Acht genommen, und des Monaths einmahl die Unkräuter, so um ihn herum sind, ausgehacket werden. Wenn der Stengel zu einer gebührenden Länge gelanget ist, muß er beschnitten werden, ausgenommen, was man vor Saamen bestimmet. Wenn er etwas von seiner Grüne verliehret, sich nieder zu beugen anfängt, oder einen starken Geruch bekömmt, so ist er reif, und wenn er geschnitten, trocknet man ihn in einem Hause auf Stangen. Es muß oft darnach gesehen, und solcher nicht zu dick gehangen werden. Die Wurzeln, so in der Erde gelassen werden, bringen eine andere Erndte hervor, die aber nicht so gut, als die erste. Hr. Worlidge sagt: Er mache das Leder so lohfarb als Eichene Rinde.

Tanfie.

## Reinfarn. Tanacetum.

**Reinfarn** wird von dem Saamen aufgezogen, imgleichen durch Zweige und Zertheilung der Wurzeln. Ist ein hitziges und reinigendes Kraut, aber in Ansehung seines prädominirenden Geschmackes, muß es sparsam in unsern kalten Sallaten gebraucht werden.

Tarragon.

## Drachenkraut. Draco herba.

Draco herba ist eines von den wohlriechenden Specereyen, unter unsern Sallat, wird fortgepflanzet allein durch den Saamen und verwurzelte Zweige, und durch Setzung der Gipfel, welche unterschiedliche mal wiederum ausschlagen, nachdem sie beschnitten worden. Es dauret im Winter, und erfordert gar wenig Begiessung zur dürresten Sommerszeit. Wenns in Beere gepflanzet wird, wird erfordert, daß man jede Pflanze 8. bis 9. Zoll von einander pflanze, und die beste Zeit dazu ist im März oder April, welches nicht verhindert, daß es zur Sommerszeit nicht sollte können wieder fortgepflanzet werden. Das beste zum Gebrauch ist dasjenige, so frisch und zart ist, und nicht die Blätter, die am Grunde hängen, sondern die Gipfel sind vorzuziehen.

Thyme.

## Thymian. Thymus.

**Thymian** ist unterschiedlicher Arten, welcher durch den Saamen vermehret wird, der sehr klein ist, und diejenigen Pflanzen oder Stengel, die unterschiedliche verwurzelte Zweige und Sprößlinge von

der

der Wurzel haben, sind zu separiren, und wieder in Ränder zu pflanzen: Denn Thymian wird selten anders gepflanzt. Ein Rand von solchen ist eine besondere und nöthige Zierrath in einem Küchengarten.

## Rüben. Rapum, Napus.

Turneps.

Man hat unterschiedliche Arten von **Rüben, die runden,** welche die gemeinsten sind, **die langen und die gelben.** Diese werden gemeiniglich in Gärten aufgezogen, und sind eigentlich Gartenpflanzen, können jedoch mit gutem Vortheil in Felder gesäet werden, nicht nur zum Küchengebrauch, sondern auch als Futter für das Vieh, als Kühe, Schweine und die letzten Jahre her auch für Schaafe. Sie lieben einen unebenen und lockern Erdboden, mehr sandigt, als anders, und verlangen kein fettes Erdreich. Das Land soll sauber gepflügt und geegget werden, und der Saame gesäet, und mit einem Rechen oder Busch gerechet werden (wie ich allbereits gezeiget habe.) Sie werden des Jahrs zweymal gesäet. Im Frühling mit anderer dergleichen Küchenwaare, wie auch mitten im Sommer und nachgehends. Kühe und Schweine pflegen sie rohe zu fressen, wenn sie dazu angewöhnet werden, erstlich gekocht, darnach nur gebrühet, und letztlich rohe. Es ist eine grosse Nachläßigkeit unter uns, daß man sie nicht in grösserer Menge säet. Angesehen sie kein fettes Erdreich bedürfen, und daß sie nach andern Früchten, auch nach frühzeitigen Erbsen gesäet werden können. Sie ersetzen den grossen Mangel an Futter im Winter, nicht nur zur Mästung der Schweine und Thiere, sondern auch vor Milchkühe.

Die Zeit, sie zum Küchengebrauche zu säen, ist um das Mittel des Sommers, damit sie geschickt seyn mögen, durch den Herbstregen verbessert zu werden, welche sie weit süsser, als die Frühlingsregen machen, jedoch könnet ihr welche im April säen, um Rüben im Sommer zu haben. Sie müssen nicht zu dick gesäet werden, denn sonst verhindert es das Wachsthum der Rüben; aber wo die übermäßige Fettigkeit des Grundes, welche ein grosser Fehler für Rüben ist, oder übermäßige Nässe verursachet, daß sie mehr ins Kräutig, als in Rüben wachsen, alsdenn tretet das Kräutig darnieder, so werden sie desto besser wurzeln. Und wenn die Rüben gut und schmackhaft sind, so sind die Blätter oder Kräutig von solchen, die späte ge-

säet, und den Winter über gehalten werden, auch also. Sie werden gemeiniglich gekocht, und unter gesalzenem Fleisch gegessen, und geben solchem einen guten Geschmack.

Rüben können im Winter, ehe es der starke Frost verhindert, ausgezogen, die grünen Zipfel abgeschnitten, und an einen kühlen Ort in Haufen gelegt werden, so werden sie sich lange halten. Das beste Mittel aber, sie zu halten, ist, daß man sie mit Sand bedeckt.

Valerian.

## Baldrian. Valeriana.

**Baldrian** ist von verschiedenen Gattungen, und wird von Saamen oder Zweiglein hervor gebracht. Der Saame soll feucht gehalten, und im März und April gesäet werden. Er blühet im März und April und in den meisten Sommermonaten.

Violets.

## Veilgen. Violæ.

**Veilgen**, so wohl die vollen, als die leeren, und was vor Couleur sie nur haben, wiewohl sie Saamen in kleinen röthlichen Hülsen herfür bringen, so werden sie doch alleine durch Zweiglein fortgepflanzet; weil jede Pflanze oder Stock unvermerkt in einen Busch wächset, der in kleine zertheilet ist, welche, so sie wieder gepflanzet werden, mit der Zeit groß genug wachsen, auf gleiche Weise in andere eingetheilet zu werden.

Die vollen Veilgen dienen absonderlich vor andern, schöne Ränder in unsern Küchengarten daraus zu machen; wenn ihre Blumen oben herum auf die Frühlingssallate gestreuet werden, geben sie eine angenehme Figur.

Winter-Cherries.

## Judenkirschen, rother Nachtschatten. Alkakingi, Halicacabus.

**Judenkirschen** werden von Wurzeln, von Sprößlingen und von Läufern vermehret.

Wormwood

## Wermuth. Absinthium.

**Wermuth** wird durch den Saamen vermehret, der von ziemlich ungleicher Figur ist, als welcher ein wenig einwärts gebogen, am kleinsten Theil, und am andern Ende, welches grösser und runder ist, ein wenig offen, und auf welchem letztern Ende ein kleiner schwarzer

Flecken

Flecken ist. Seine Farbe ist gelblich am grössesten Ende, und sein spitzigeres Ende neiget sich auf schwarz. Sein Saame wird selten gebrauchet, massen er wegen seiner Kleinigkeit, schwerlich zu schwingen ist; dahero kan man ihn durch Schnittlinge oder Zweige fortpflanzen. Er wird an Ränder oder Ecken in einer Linie 3. bis 4. Zoll von einander gepflanzt, und 5. bis 6. Zoll tief im Grunde. Es ist gut, ihn alle Frühling zu beschneiden, ihn alle zwey Jahr zu erneuern, und die ältesten und verdortesten Stöcke hinweg zu nehmen. Der Saame wird im August gesammlet.

## Das 2. Kapittel.

Nachdem ich von den unterschiedlichen Kräutern, Pflanzen ꝛc. zum Küchengarten gehörig, Nachricht gegeben habe, will ich, ehe ich zur Beschreibung eines Baumgartens, und der Obstfrüchte schreite, **unterschiedlicher Blumenbäume, Wintergrüne und anderer Sträucher**, so die Kälte vertragen, gedenken, welche so wohl nützlich als zierlich zu Anlegung der Zäune, Aleen und Eintheilung der unterschiedlichen Viertel der Gärten und Obstgärten ꝛc. sind, deren Beschirmung von grossem Vortheil ist, euren Garten warm zu halten, gleichwie sie den Augen einen anmuthigen prospect geben.

### Egyptischer Schlehendorn.

Acacia.

Die Franzosen zieren ihre Aleen mit dem **virginianischen Schlehendorn** fürtreflich aus. Er verträgt alle harte Jahrszeit, ausser starke Winde; welchen er seiner Gebrechlichkeit halber nicht wohl widerstehen kan. Die Wurzeln, welche gleich süssem Holz unter der Erde fortlaufen, sind geneigt, das Erdreich mager zu machen, und derohalben für Gärten nicht geschickt. Er wird durch Sprößlinge unten am Stamme fortgepflanzet.

### Alaternus, eine Art immergrünende Rheinweiden.

Ever green Privet.

Der Alaternus artet überaus wohl in Engeland, und verträgt die härtesten Fröste. Er machet feine Heckenzäune, und ist von schnellem Wachsthum. Der Saame reifet im August, seine frühe Blüthen kommen denen Bienen wohl zu statten: und die Phyllirea, deren 5. bis 6. Sorten sind, ist noch härter; sie werden beyde von ihrem Saamen oder Senkern herfür gebracht; nur lieget die Phylli-

rea lang im Grund, und der Alaternus gehet in einem Monat auf, nachdem er gesäet worden. Wenn er für Zäune oder für Standarten fortgepflanzet wird, müssen sie durch die Scheere gouverniret, und mit zweyjährigem Wuchs fortgesetzet werden. Beschneidet ihn im Frühling nach Regen, ehe er büschicht wächset, weil die Sprößlinge noch zart sind: Also stellet er einen feinen Zaun vor, wenn er in einzelne Reihen 2. Fuß von einander gepflanzet wird, von einer Elle dick, und 20. Fuß hoch, wenn ihr es vor gut befindet, und mit Aesten versehen bis an den Boden: Nur der Winde wegen wird es nöthig seyn, ihn mit einiaer Mauer oder Geländer zu unterstützen, wenn ihr ihn zu solcher Grösse wachsen lasset.

Almonde-dwarf.

## Zwergmandelnbaum. Amygdala frutex.

Zwergmandeln sind ein sehr niedriger Strauch, so im April viele feine Pfersichfarbe Blüthen träget. Es ist eine sehr annehmliche Pflanze, und bringet überflüßige Pfropfreiser oder Sprößlinge.

Shrub-Mallow.

## Althæa fruticosa. Ibisch.

Es sind dessen zwey Sorten, die purpurfarbe und die weisse. Sie vertragen den Winter, und werden gemeiniglich für Standarden gepflanzet: Sie bringen ihre Blumen im August und September herfür, und dauern, bis sie die Nässe oder Kälte verderbet. Der Baum wird durch Senker vermehret, und kan auch vom Saamen fortgepflanzet werden, welcher im Februario gesäet, und nachdem er aufgegangen, wohl gewässert werden muß. Er kan das andere Jahr fortgepflanzet werden, und wird im vierten blühen. Sie pflegen gern vom Moos überzogen zu werden, den man abreiben muß.

Straw-Berry-Tree.

## Arbutus, oder Erdbeerbaum.

Wächset gemeiniglich in Irrland. Er ist gar schwerlich vom Saamen herfür zu bringen, sondern kan durch Leger fortgepflanzet werden. Er wächset zu einem ziemlichen Baum, verträgt unser Clima, es möchte denn das Wetter sehr rauh seyn, und machet wunderschöne Zäune.

Buckshorn-Tree or virginian-sumach.

## Hirschhornbaum, oder Rhus Virginianum Lentisci foliis.

Dieser wächset an einigen Orten 6. Fuß hoch, die jungen Zweige haben eine röthliche braune Farbe, anzufühlen wie Sammt, und geben Milch, wenn sie zerbrochen werden. Die Blätter sind

zänkicht

zänkicht um die Ecken, und am Ende der Aeste kommen lange dicke und braune Büsche herfür, von weichen und wolligten Bordirungen, worunter viele kleine Blüthen erscheinen. Die Wurzeln bringen viele Sprößlinge herfür, wodurch sie vermehret werden.

## Der Lorbeerbaum. Laurus. Bays.

**Lorbeern** werden nur von Sprößlingen, Senkern und Saamen oder Beeren herfür gebracht, welche gesammlet werden sollen, wenn sie reif zum Abfallen sind. **Plinius** will haben, man solle die Beeren im Februario sammlen, und liegen lassen, bis ihre Süßigkeit vorüber ist, und alsdenn in Mist stecken und säen. Einige weichen sie in Wein, allein es thuts wohl Wasser; andere waschen den Saamen von der schleimigten klebrigten Art ab, indem sie die klebrigten Beeren zerquetschen: Die beste Manier aber ist, solche zu stecken, wie die Erbsen, in Furchen, oder vielmehr besonders. Beschirmet sie die ersten zwey Jahr vor heftigen Winden. Dieser aromatische Baum liebet den Schatten, artet aber am besten in dem heissesten Kieß, auf welchem Erdreich er die Kälte am besten verträgt. Wenn er aber auf einige Weise beschädiget ist, so schneidet ihn bis auf den Grund ab, so wird er sich wieder erholen, sonst aber wird er drauf gehen. Nachdem die ersten Schwierigkeiten überstanden sind, vermehret Cultur um seine Wurzeln seinen Wachsthum gewaltig. Sie wachsen zuweilen 30. Fuß hoch, und 2. Fuß dick im Diameter. Sie schicken sich für Sommerlauben und Pallisadenwerk, wenn der Gärtner verstehet, wenn er sie beschneiden und verwahren soll, daß sie nicht zu büschicht werden. Die Beere sind erweichend, und hauptsächlich in Krankheiten der Nerven vortreflich. Man braucht sie vor die Colica, zu Gurgelwasser, Bädern, Salben, Rauchwerk; und einige brauchen die Blätter, an statt der Nägelein.

## Spanischer Flieder. Leluſtrus, Celaſtrus. Celestins or Staff-Tree.

Träget grüne Blätter den ganzen Winter, und ist geschickt mit Pyracantha vermischt zu werden, um einen immer grünenden Zaun zu machen. Er wird vom Saamen und Legern fortgepflanzet, und am besten im März oder April fortgesetzt.

Es giebet Kirschbäume, Pfirsigbäume, wie auch Aepfel- und Birnbäume, die doppelte Blüthen tragen.

Ciſtus.

## Wilde Salbey. Ciſtus.

Es giebet zweyerley Arten Ciſtus. Erſtlich die kleine, ſo eine ſtrauchichte Pflanze, ohngefehr einer Elle hoch, mit zwey Blättern bey jeder Fuge, und Blumen, ſo am Ende der Zweige hervor kommen, drey bis viere zugleich, wie eine einzelne Reihe, von einer feinen rothen Purpurfarbe, mit vielen gelben Fäden in der Mitten, woraus runde haarigte Häuptgen werden, die kleinen braunen Saamen in ſich halten. Hernach der Gum-Ciſtus, der höher wächſet, und ſich weiter ausbreitet, als der vorige, und iſt über und über mit einer klebrigten Feuchtigkeit bethauet, die, wenn ſie künſtlich herab genommen wird, das ſchwarze angenehme Gummi iſt, ſo Laudanum genennet wird. Seine Blüthen ſind gröſſer, als der vorigen. Es ſind Pflanzen, die vom May an, bis in den Semptember blühen, und werden von Saamen auferzogen. Weil ſie aber keine Kälte vertragen können, ſo müſſen ſie im Winter ins Hauß gethan werden.

Cornel-Cherry-Tree.

## Kornel-Kirſchenbaum. Cornus.

Der **Kornel-Kirſchenbaum** wächſet zu einer guten Höhe, in jeder Art Erdreich, und kan ſo wohl von dem Saamen als Zweigen hervorgebracht werden.

Filberds.

## Lambertsnüſſe. Corylus, Leptocaria.

**Lambertsnüſſe** werden von Nüſſen, ſo in die Erden geſteckt werden, oder von Schoſſern, die aus den alten Wurzeln hervor ſproſſen, aufgezogen, oder ſie können auf die gemeine Haſelſtaude gepfropft werden. Sie wachſen gern in einem feinen, leichten, lockern, mürben Grunde, oder auch faſt in einem jeden Erdreich. Inſonderheit, wenn ſie vor den kalten Winden beſchirmet ſind. Sie ſind von zweyerley Gattungen. Die **weiſſen** und **rothen.** Es giebet auch noch andere Sorten, ſo die **Conſtantinopolitaniſche** Lambertsnüſſe genennet werden, deren Laub und Nüſſe gröſſer ſind, als der vorigen. Die beſten darunter ſind, die mit der dünnen Schaale.

Gelder-Roſe.

## Niederholder, Attich. Sambucus roſea.

**Niederholder** wird durch Schoſſer oder Nebenſproſſen, ſo unten von der Wurzel heraus wachſen, oder durch Schnittlinge vermehret, weil er harter Natur iſt, und wird faſt in jedem Erdreich, das nicht zu dürre iſt, wachſen.

Granat-

## Granatäpfel. Malum punicum.

Granade.

Es giebet deren 3. Sorten: Sie differiren in der Cultur wenig von dem Alaterno. In Südlichen Aspecten können ansehnliche Zäune davon aufgezogen werden: Ihre Blüten sind eine herrliche Belohnung unserer Mühe, die wir in Beschneiden anwenden müssen. Sie müssen fleißig von ihren Gehölze gereiniget werden. Wenn ihr sie mit guten Vortheil in Gärten pflanzet, haltet sie zu einem Stamm, und verbessert das Erdreich mit wohl verfaulten Schweinskoth. Pflanzet sie in eine Ecken, daß sie blühen. Wenn ihr sie in Heckenreihen pflanzet, lockert die Erde um die Wurzel auf, und verbessert sie im Frühling und Herbst, indem ihr ihnen nur wenig Aeste lasset. Bey ihrer Fortpflanzung sollen sie wohl gewässert werden.

## Hypericum frutex American. Flore albo.

Hypericum frutex.

Dieses ist ein Strauch, der in grosser Menge kleine, schlanke, Sprößlinge herfür bringet, welche im May sehr dick mit kleinen weissen Blüthen besezt sind, daß der Baum über und über mit Reifen oder Schnee überzogen zu seyn scheinet. Er wird durch Nebensprößlinge, die unten von der Wurzel entspringen, vermehret, und verträgt alles Wetter.

## Jesminen. Jasminum, Gelseminum.

Jessamine.

Es giebt unterschiedliche Arten von dieser Pflanze, der **weisse Jesmin**, der verschiedene flexibile Aeste hat, die von den grössern Aesten entspringen, so die Wurzel hervor bringet; An dem Ende der weissen jungen Zweige, kommen unterschiedene Blumen, Traubenweise herfür, die sich in feine weisse zugespitzte Blättgen von einem starken lieblichen Geruch eröffnen, welche abfallen, ehe wirs inne werden, ohne Saamen. 2.) Der **Catalonische oder Spanische Jesmin**, der nicht so hoch ist, als der vorige, aber grösser, so wohl an Aesten und Blättern, als an Blumen, welche weiß sind, wenn sie sich aufthun mit röthlichen Rändern oder Ecken, und lieblicher als die vorigen. 3.) Der **volle Spanische Jesmin**. Er blühet weiß, wie der erste, aber grösser und voll, und bestehet aus zwey Reihen Blättgen, die so angenehm riechen, als die vorigen. 4.) Der **gelbe Jesmin**, welcher auf langen Stengeln kleine lange hohle Blüthen träget, und sich in 5. und bisweilen in 6. gelben Blättgen endiget, auf welche

schwarze

schwarze glänzende Beere zu folgen pflegen. 5.) Der **Indianische Scharlach-Jesmin**, dessen Aeste so flexibel und biegsam sind, daß sie ohne Hülfe einiger Unterstützungen nicht vermögend sind, sich selbsten zu erhalten. Die Blumen kommen viele mit einander am Ende der Zweige herfür, und sind lang, wie Fingerhuth oder Fingerkraut (herba digitalis) thun sich am Ende mit 5. schönen breiten Blättgen auf, nebst einem Stiel in der Mitten von Saffranfarbe. Der Jesmin blühet von Julio bis mitten im August. Die ersten weissen und gemeine gelben sind hart, und können die Kälte des Winters vertragen, und werden durch Sprößlinge, die unten von der Wurzel entspringen, vermehret: Aber der **Indianische gelbe** oder der **Spanische**, muß in Töpfe oder dergleichen gepflanzet werden, daß er im Winter in die Glaßstuben gesetzt werden kan. Sie werden gemeiniglich vermehret, indem man sie im Frühling spät auf den gemeinen weissen Jesmin durch die Ablactation pfropfet. Sie können auch durch Leger oder Sprößlinge fortgepflanzet werden.

Jucca Indian. **Indianische** Jucca. Jucca Indiana.

Die **Indianische Jucca** wird durch Theilung der Wurzel vermehret. Sie muß im Winter vor den Frösten verwahret werden.

Judas-Tree. Arbor Judæ.

Der **Arbor Judä** trägt im Frühling eine feine Blüthe von einer hellen Purpurfarbe, und wird durch Senker oder Nebensprossen vermehret.

Laurus tinus. Laurus tinus, Tinus Lusitanica cœrulea bacca.

Dieses ist ein Strauch der wohlriechende Büschel weisser Blüthen, so wohl im Winter als Sommer herfür bringet; wird leichtlich von Nebenschossern, Sprößlingen oder Senkern fortgepflanzet, und machet feine Zäune. Wenn er aber von Frösten beschädiget worden, schneidet ihn ab, bis an den Grund, so wird er sich wieder erhöhen.

Lentisc. Mastick-Tree. Lentiscus. **Mastixbaum.**

Lentiscus ist ein schönes Immergrün, artet draussen, ohne unsere sonderliche Sorge, und Beschirmung. Er kan durch Schößlinge und Senker fortgepflanzet werden; er giebet die besten Zahnstocher in der Welt; und der **Mastix** oder Gummi hat trefflichen Gebrauch, sonderlich für die Zähne und Gummata.

Rohr-

## Rohrschilff, Hollerbaum. Syringa.

Lilac, Pipe-tree.

Träget feine wohlriechende Blumen im April und Majo, und ist ein Baum, der unten häufige Sprößlinge hervor bringet, wodurch er fortgepflanzet wird. Oder, er kan durch Zweige, wenn man solche im Merz, ehe der Saft eintritt, in die Erde steckt, vermehret werden.

## Maternus.

Maternus.

Maternus ist ein dauerhafter Strauch, und ist bisweilen ein Geschlecht der Phyllireæ, thut eben so gut für lebendige Zäune, und ist auch so leichtlich in Acht zu nehmen.

## Zeilant oder Kellershals. Chamælea germanica.

Mezereon or Dwarf-Bay.

Zeilant wächset, nachdem er alt ist, von 1. zu 2. 3. bis 4. Fuß hoch in einen Busch am Aesten, mit weißlicht, runden, spitzigen Blättern, die nicht erscheinen, bis die Blüthen vorbey sind, welche von einer **bleichen Phirsigfarbe** sind, einige kommen den rothen am nächsten; und eine dritte Art ist **weiß**, wie Milch, und wohlriechend: Es folgen kleine Beeren drauf, welche, wenn sie reif sind, überaus schön roth sehen. Die Beeren und Körner sollen in gutes lockeres Erdreich in Kästen gesetzet werden, sobald als sie reif sind, oder sonst dergleichen Erde unter diejenigen Sträucher geleget werden, damit der Saame, wenn er reif wird, hineinfalle, und hernach mit solcher Erde nicht zu dick bedecket werde.

## Der Myrtenbaum. Myrtus.

Myrtles.

Der **Myrtenbaum** mit breiten Blättern, und der Myrtenbaum, mit schmalen Blättern, sind beyde sehr wohlriechende Sträucher. Der beste aber ist, der im Herbst häufige volle weisse Blüthen hervor bringet. Sie sind eben nicht so gar zart; sondern eine geringe Beschirmung wird machen, daß sie harte Winter ausstehen. Die Pflanzen, so von Senkern hervorgebracht werden, sind die dauerhaftesten. Die vom Saamen aber die zartesten. Eben dieses mag bey den meisten wohlriechenden Kräutern in Acht genommen werden, als bey Thiemian, **Majoran, Isopp** ꝛc. Es giebt eine Art Myrten mit einem grossen Blatt, **Spanischer Myrten** genannt, der alles Wetter ohne Beschirmung verträgt. Die härteste Art Myrten aber von der andern Gattung ist diejenige, so aus Carolina und Virginia kömmet. Wenn man

man die Beere davon siedet, geben sie eine wohlriechende oder fettigte Substanz von einer grünen Farbe, welche abgeschäumet wird, und hernach machen sie Lichter draus, die nicht nur hell brennen, sondern auch einen sehr lieblichen Geruch von sich geben. Er artet am besten neben der See, und wird vom Saamen oder Senkern aufgebracht. Sie sollen nicht zu dichte an einander gesetzet werden, weil es sie modericht machet, noch auch an einem zu feuchten Ort. Die beste Fortpflanzung derselben ist im Frühling, daß sie Zeit haben mögen, im Sommer Wurzel zu gewinnen, den Baum mit Saft zu versorgen, der den ganzen Winter hinlänglich ist, ihn zu erhalten. Welches bey allen Wintergrünen in Acht genommen werden soll.

Myrtenbäume müssen Winters und Sommers wohl gewässert werden, sonst treiben sie nicht recht.

Nightschade-Tree.

## Der Nachtschatten Baum. Solanum.

Der **Nachtschattenbaum** wächst mit einem hölzernen Stamm, einer Ellen hoch, hat grüne Blätter und Sterngleiche Blumen, die weiß sind, mit einem gelben Streifen in der Mitten, worauf im December aber feine grüne Blätter von einer feinen rothen Farbe folgen, worinnen kleiner weisser Saamen ist. Er verträgt den Winter, und wird vom Saamen den man im März säet, fortgepflanzet, der aufzugehen und zu wachsen pfleget, absonderlich wenn er in einem Topf gesäet und im Winter in das Grünhauß gesetzet wird.

Rosebay.

## Oleander. Nerium.

**Oleander oder Giftbaum** ist ein Strauch, davon einiger **blaue** und einiger **weisse Blüthen** träget, und wird glücklich fortkommen, wenn er nur vor heftiger Kälte beschirmet wird. Dieser Strauch wird gemeiniglich in Töpfen oder Fässern gehalten. Er blühet den ganzen Sommer, und wenn er in der Blüthe stehet, kan er kaum gewässert genug werden. Er wird vermehret, wenn man die Zweige an dem Orte zerschlizt, wo sie Wurzeln fassen sollen; und wenn man sie in die Erde leget und sie ziemlich feucht erhält, so werden sie leichtlich einwurzeln. Sie werden auch durch Nebenschosser, die Wurzeln haben, vermehret. Sie können im Sommer hinausgepflanzt und wieder herausgenommen, und gegen den Winter wieder im Topf gesezt werden, sie zu erhalten; und dieses wird sie stark machen.

chen. Die doppelte Gattung wird meistentheils in Glaßcassen gehalten.

## Hundskohl. Apocynum. Periploca.

Periploca oder Peridoca ist eine Pflanze, so sich um Stangen herum schlingt wie Hopfen, und dauret den Winter über, bringet jährlich kleine blaue Blüthen herfür. Und wird durch Senker vermehret.

## Phyllyrea. Phyllyrea.

Phyllyrea machet eine vortreffliche Hecke, und läßt sich in eine jede Form und Figur schneiden, insonderheit, wenn sie durch eine Mauer oder ein Gestell unterstüzt wird. Es giebet 5. bis 6. Gattungen derselben, (daruntrr einige **bunrstreifigt** sind.) Sie wird von Senkern oder Saamen fortgepflanzt, welcher lange in der Erde lieget, ehe er aufgehet, und auch hisweilen durch Zweigelein. Die jungen Pflanzen können am besten fortgepflanzet werden, wenn sie 2. Jahr alt sind, im März oder April; die nach Regen im Frühling beschnitten werden können, ehe sie ästig werden, und weil die Schosser noch zart sind. Also wird sie (ob schon nur in einzelne Reihen, und zwey Fuß weit von einander gepflanzet wird) einen feinen Heckenzaun eine Elle dick und 20. Fuß hoch formiren. Sie will die Fortsetzung nicht recht vertragen, bis die kälteste Jahrszeit vorüber ist.

## Ligustrum. Beinhölzlein, Wundholz, Rheinweiden. Privet.

Man hat diese Pflanze mit zur Zierrath, unter die Aleen und Lauber-Hütten oder Sommerlauben genommen; sind aber zeithero abkommen.

## Oxiacantha, Pyxa canthum, Spina acetosa. Eine Art Immergrünes Pyracantha.

Pyracantha oder Oxiacantha verdienet hauptsächlich einen Platz unter denen andern in Zäunen, weil er einen sehr starken, dichten, stachlichten Ast, und immer grünendes Laub träget: Artet aber am besten in Standarten; massen er durch öfteres Beschneiden gar zu dickbüschicht zu wachsen pfleget. Er ist von schnellen Wuchs, und wird entweder von den lichten Corallinenbeeren herfürgebracht, welche denn meistentheils des Winters an den Bäumen hangen bleiben, und liegen

so lange in der Erden, ehe sie aufgehen, als die Creuzbeere. Sonst wird er auch von Sprößlingen oder Zweigen auferzogen.

Sabin. **Der Sevenbaum.** Sabina.

Der **Sevenbaum** machet feine Hecken, und kan durch Beschneiden zu einer jeden Form oder Figur gebracht werden, mehr als andere Bäume, die man gemeiniglich zu dergleichen Brauch bestimmet, insonderheit solche, die nicht hoch oder dick wachsen sollen: Er wird leichtlich durch Senker, Schnittlinge oder Saamen vermehret.

Sena-Tree. Sena. **Senißstrauch.**

Dieser ist von zweyerley Gattung; der **Bastard Sena** und **Scorpion Sena**, welche beyde eine angenehme Blume und Blätter herfürbringen: Sie wachsen gar schlanck und schmal, und bedürfen also der Unterstützung einer Mauer oder Pfähler; weil sie sich aber beschneiden lassen, können sie in eine andere Form gebracht, und durch Senker oder Saamen auferzogen werden.

Southern Wood. **Stabwurz, Eberraute, Gartenheil.** Abrotanum.

Stabwurz wird von Zweiglein hervorgebracht, die zu einer jeden Zeit im Winter gepflanzet werden.

Spanish-Broom. Spartium. **Pfriemenkraut.**

**Pfriemenkraut** ist dem gelben Jesmin nicht viel ungleich, nur sind die Blumen grösser. Es blühet im May, und wird durch Saamen, oder Sprößlinge unten von der Wurzel, vermehret.

Spirea frutex.

Ist ein kleines Bäumgen, träget kleine Pfersigfarbe Blüthen um den August. Es ist ein harter dauerhafter Baum, und wird durch Senker vermehret.

Stone-Crop. **Meerhirsen, Steinsaamen.** Sedum minus.

Der grössere **Meerhirsen** ist ein schönes Grün, aber nicht gemein; wird durch Senker erzeuget.

Sweet Bryar **Feldrosen, der Hagebutten Baum.** Eglenterium.

Derjenige, so doppelte oder volle Rosen trägt, ist der beste. Er machet sehr gute Hecken, und wird das Beschneiden vertragen. Er wird leichtlich durch Senker, Sprossen oder Schnittlinge hervorgebracht.

Der

**Der Tamaristenbaum.** Tamariscus, Myrica. Tamarisk.

Ist ein Baum, der gerade und groß wächset, wird durch Nebenschosser oder Sprößlinge von der Wurzel und Senker vermehret, und gemeiniglich von denenjenigen gepflanzet, die Veränderung und Plaisir lieben. Sein Holz hat auch Nutzen in der Medicin.

Der Tamarissen Baum wächset zu einer beträglichen Höhe, der, weil er beschoren und regieret werden kan, wie der Sevenbaum und Cyprus, der Fortpflanzung werth geachtet werden mag: Wie auch seiner mediciniſchen Tugenden halber. Und ob er schon im Winter zu mancher Zeit seine Grüne verliert, so erhohlt er sich doch bald wieder. Er kan durch Senker oder Sprossen erzeuget werden.

**Paßionsblume.** Maracæ, Granadillus frutex. Indicus Christi pasſionis imago. Clematis trifolia. Virginian Climber.

Dieser Strauch kömmt aus der Erden herfür im May, mit langen runden gewundenen Stengeln, mehr oder weniger, und von Höhe, nach dem Alter. Von den Fugen kommen die Blätter, und bey jeglicher von der Mitte bis zum Gipfel, ein auf Schlangen Art gewundener zäserigter Zweig, ohne Laub, gleich einem Weinstock, nebst einer Blume herfür. Auch die Blätter sind von weißlicher Farbe, haben gegen den Boden einen Ring von völliger Pfersichfarbe, und darüber und drunter einen weissen Circul: Aber der stärkste Theil ist, die Umbrane oder Stengelchen, welches in der Mitten der Blumen entspringet, und sich in 4. bis 6. fleckigte krumme Hörner theilet, von deren Mitte wiederum ein anderer runder Kopf entstehet, so 3. Nägel oder Riegel führet, die oben am dicksten und unten am dünesten sind. Er träget Früchte, den Granatäpfeln gleich. Seine schöne Blumen lassen sich im August sehen. Der Stengel verdirbet alle Winter bis zum Grunde, und entspringet wieder von der Wurzel im May, welche im Winter vor harten Frösten soll zugedecket und beschirmet werden. Er soll in einen grossen Topf gepflanzt werden, die Wurzeln am Auslaufen zu verhindern: und ihn im Winter hinein, und im Sommer in die warme Sonne zu setzen, da er den wärmsten Platz haben soll, sonst trägt er gar nicht. Die Töpfe können im Frühling in heisse Mistbeete gesetzet werden, ihn herfür zu bringen.

Double Virgins Bower.

## Doppelter und voller Magdepalmen. Clematis.

Ist ein kletternder Baum und geschickt Ruheplätze zu bedecken, oder durch Stützen hierzu unterstützt zu werden. Er träget im Julio oder Augusto viele dunkle blaue volle Blumen, bis sie die Kälte zurück hält. Man kan im Winter die meisten kleinen Aeste abschneiden. Er schosset frühzeitig und breitet sich im Sommer gar sehr aus, und ist durch Senker leichtlich zu vermehren. Es giebet einfache, sowohl purpurfarbe als rothe; die doppelte oder volle Blüthe aber wird am meisten geachtet.

Woodbine or Honey-Suckle.

## Geisblat. Periclymenum rectum sabaudicum.

Dieses träget eine feine Blume, absonderlich diejenigen, von der vollen rothen Gattung, und kan dahin gebracht werden, daß es Sommerlauben bedecket, oder andere Theile des Obstgartens auszieret, weil es kan beschnitten und zu einer jeglichen Form gebracht werden, und auch leichtlich von Senkern aufzuziehen ist.

Yucca.

## Jucca Peruana.

Ist eine Americanische Pflanze, aber härterer Natur, als wir sie uns einbilden: Sie pfleget unsere härtesten Winter zu vertragen, ohne sie in Glascassen zu setzen. Wenn sie zu einigen Alter gelanget, trägt sie eine Blume von admirabler Schönheit; und weil sie leichtlich zu vermehren ist, kan sie einen der schönsten, besten und zierlichsten Zäune von der Welt für Gärten machen. Die meisten Gattungen der Obstbäume, als **Aepfel, Kirschen, Holzäpfel, Pflaumen** ꝛc. machen gute Zäune, und verschaffen guten Schirm, wenn sie gepflanzet werden, andere Gärten von Obstgarten abzutheilen.

# Von solchen Pflanzen, so die Kälte am wenigsten vertragen können.

Es giebt allerhand fremde Pflanzen, die aus heissern Ländern zu uns gebracht werden, und daher zu zart sind, unsere Kälte zu vertragen. Ehe ich davon handle, will ich erstlich das **Grünhaus** oder Winter-Conservatorium, worinnen solche zu erhalten sind, beschreiben.

**Grünhäuser** sind zeithero sowohl zur Zierde der Gärten, als zur Erhaltung zarter Pflanzen gebauet worden. Sie sollen dem Süden offen

offen liegen, oder sich ein klein wenig nach Osten oder Westen neigen. Die Höhe oder Breite soll ohngefehr 12. Fuß, und die Länge nach der Anzahl der Pflanzen seyn, die man hinein zu setzen gedenket. Ein solches Haus muß keineswegs inwendig mit Leimen und Haaren gepflastert seyn. Denn man hat angemerkt, daß die Dumpfigkeit auf solchem Pflaster länger währet, als auf Ziegeln oder Täfelwerk. Ein Theil desselben kan Gitter haben, die unter dem Boden oder Estrich gemacht sind, die Wärme aus den an der Hinterseite des Hauses angelegten Stuben hineinzuleiten, es desto besser vor Dumpfigkeit zu bewahren. Dieses wird zu Erhaltung zarter Pflanzen vor viel besser angesehen, als wenn man Feuer aufhänget, oder in Löcher auf dem Boden stellet, wie manche gethan haben: Obschon im rauhen Wetter dieses Mittel in andern Theilen des Hauses gebraucht werden kan. Die Holzkohlen, so man in die Pfannen thut, müssen wohl gebrannt werden, ehe man sie in die Häuser setzet. Kohlen von Holzfeuer oder aus Ofen werden gar dienlich seyn. Einige gebrauchen Glaßthüren oder Flügelfenster. Allein Cannevas oder dichte Leinwandthüren werden vor am besten gehalten. Sie mögen aber bestehen, woraus sie wollen, so sind sie doch in solcher Entfernung von den getäfelten Thüren zu stellen, daß in sehr rauhen Wetter Matten davor gesetzt werden können. Wenn Cannevas-Thüren gebraucht werden, kan man sie so machen, daß man sie nach Gefallen abnehmen und wieder anhängen kan.

Die wohlfeilste Art eines **Grünhauses** aber ist, wenn man im trockenen Grunde der von keinem Baum oder Senkwasser beschweret wird, wie vor einen Keller oder ein Gewölbe, ohngefehr 6. Fuß tief, zehen Fuß breit, und von solcher Länge gräbet, als vor die Pflanzen nöthig ist, die man darinnen erhalten will. Mauert die Seiten mit Ziegeln aus, und bey dem Ende der ganzen Breite machet eine Treppe, damit man grosse Gefässe oder Kästen desto besser dazwischen auf und nieder tragen kan. Wenn aber ein Kran gebraucht wird, kan es eine Leiter verrichten. Die Decke muß aus diagonal oder eckstrichsweise geschnittenen Brettern, nach Art verschiener Thüren mit Angeln gemacht werden, daß sie an Häcken gehangen werden können, die in ein Stück Zimmerholz, so an der Nordseite lieget, und einen Fuß oder mehr, höher gestellet ist als die Süderseite,

bevestiget ist, damit durch ein wenig schefe Abhängigkeit die Decke den Regen desto besser abführen kan; und zwischen jedes Paar Thüren soll ein Querbalken gelegt werden, worauf sie ruhen mögen: Und bey dem südlichen Ende oder Vördertheil jeder Thüre muß ein Seil oder ein paar Seile angemacht werden, und ein Rahme von zwey Gittern an der Nordseite des Conservatorii, daß die Seile über das eine Gitter hinüber gezogen werden können, die Thüren in die Höhe zu richten, und an das andere Gitter bevestiget werden, wenn die Thüre in nöthiger Höhe aufgerichtet ist. Wodurch die Thüren, nachdem die Jahrszeit ist, aufgerichtet und in solcher Höhe stehen mögen, die euch beliebet, und so wenig oder so viele geöffnet werden können, die Luft oder Sonnensttrahlen, so viel nöthig, hineinzulassen.

In sehr rauhen Wetter kan Farnkraut oder anderes Stroh oben auf die Breter gelegt werden, daß der Wind nicht hindurch dringen kan. Stellet eure Töpfe, Gefässe und Kästen, so, daß sie den Vortheil sowohl der Sonne als Luft leichtlich haben mögen; aber nicht so nahe neben einander, daß sie an einander anstossen. So begiesset sie auch nicht gar oft; weil es pflegt sie welk und kränklich zu machen. Wenn ihr es aber wegen Einlaufung und Verwelkung der Blätter vor nöthig befindet, so wärmet das Wasser ein wenig, und mischet ein klein wenig Tauben- oder Hünermist darunter. Giesset es fein gemächlich und mäßiglich, und in einiger Entfernung von den Wurzeln, darauf, damit es fein sachte hinein sinken möge. Diejenigen Blätter, so welk oder trocken werden, nehmet herab, und lockert das Erdreich um eure Pflanzen herum auf; sprenget ein wenig frisches Erdreich herum, und oben auf dieses ein wenig warmen Mist: Und wenn Unkräuter wachsen, räutet solche aus.

Our Lady's Rose.

**Rosen von Jericho.** Amomum Plinii genannt, weil solche Pflanze von ihm sehr geachtet worden, und seinem Bericht nach, in verschiedenen Theilen von Asien gewachsen. Sie bringet eine köstliche Beere hervor, die zu wohlriechenden Sachen gebraucht wird. Diese Pflanze wird nur in unserm Clima aufgebracht, wenn man sie im Winter in wohl verschlossenen Conservatoriis sorgfältig verwahret, wo sie eben dieselbe Sorge, wie die Pomeranze, erfordert.

Citron. Citrea malus.

Der **Citronenbaum** muß sorgfältig gepflanzt werden. Er trägt allzeit Früchte, davon einige abfallen, einige reif, und einige unreif

reif sind. Es giebt verschiedene Gattungen derselben. Das Blat gleichet dem Lorberblat, ausgenommen, daß Stacheln darunter sind. Die Frucht ist gelb, auswendig wurzlicht, von einem angenehmen Geruch und sauern Geschmack. Die Kerne sind den Birnkernen gleich. Der Baum wird auf viererley Weise gepflanzet. Von dem **Kern**, dem **Pfropfreis**, dem **Ast** und dem **Stock**. Wenn ihr den **Kern** stecken wollet, so müsset ihr die Erde zwey Fuß herum graben, und solche mit Asche vermischen. Die Beete sollen kurz seyn, und auf jeder Seite Rinnen haben, daß das Wasser ablaufen kan. Stecket drey Kerne zugleich mit den Spitzen niederwarts; und wenn sie bedeckt sind, so begiesset sie alle Tage: Und wenn sie aufgehen, so setzet sie in gute mürbe Erde, und wässert sie allemal den vierten oder fünften Tag einmal; Und wenn sie anfangen zu wachsen, so setzet sie im Frühling wieder in einen hübschen feuchten Grund fort, denn sie lieben ein feuchtes Erdreich. Wenn ihr den Zweig setzet, so müsset ihr ihn nicht über anderthalben Fuß tief setzen, sonst faulet er. Er muß vor den Norden wohl beschirmet werden. Er will gerne öfters herum gegraben seyn. Sie werden in heissen Ländern im April gepfropft; und in kalten im Mayen: Nicht unter der Rinde, sondern neben der Wurzel am Stock klebend. Sie können sowohl auf **Birn** als **Maulbeerbäume** gepfropft werden. Wenn sie aber gepfropft sind, so müssen sie entweder mit einem Wetterkorb, oder einem andern Gefäß beschirmet werden. Solche Früchte, die ihr zu halten gedenket, sollen des Nachts, mit den Zweigen daran gesammlet werden. Wenn die Früchte zu dick wachsen, sollen sie verdünnet werden, so werden die übrigen desto grösser gerathen.

Der **Dattelbaum** liebet einen feuchten Kieß. Sie tragen bey uns selten, und werden nur als eine Rarität gepflanzet. Er wird von **Kernen** hervorgebracht, welche im Graben einer Elle tief und breit gepflanzt, und die Graben wieder mit einem jeden Mist, ausser Ziegen-Mist, ausgefüllet werden. Mitten hinein steckt eure Kerne, so daß der spitzige Theil auswarts stehet. Darauf sprenget ein wenig Salz und bedecket sie mit Erde, die wohl mit Mist vermischet ist; und alle Tage, bis sie aufgehen, wässert sie. Wenn sie ein Jahr alt sind, können sie fortgesetzt werden. Weil sie aber gerne in Salz stehen, solte der Grund billig alle Jahre damit zugerichtet werden.

Date Tree. *Palma Dactylus.*

Die Setzlinge sollen nicht gleich in den Grund, sondern erst in irdene Töpfe gesetzt, und wenn sie Wurzel gefasset, fortgesetzt werden.

Limon-Trees. *Malus limonia.*

**Limonienbäume** sind auf eben solche Weise zu pflegen, wie der Pomeranzenbaum.

Orange-Tree. *Malus medica, s. Aurantia.*

Der **Pommeranzenbaum.** Wenn diese Bäume in starken Kübeln gehalten werden, kan man sie leicht in das Grünhaus schaffen, und im Sommer von da wieder an verschiedene Oerter des Gartens stellen, insonderheit, wenn die Kübel auf Räder gesetzt werden. Sie werden von **Kernen,** die im Merz gesteckt werden in Gefässen voll fetter Erde, hervorgebracht. Diese Früchte sind den Europäern in vorigen Zeiten unbekannt gewesen, und es ist nicht gar lange, daß die Bäume erst sind eingeführet worden. Und es sind noch nicht viele Jahre, daß die edle Gattung der **Chinesischen Pommeranze** in Portugall und Spanien fortgepflanzt worden, die uns jährlich mit ihren Früchten versiehet. Jedoch sind sie daselbst in wenig Jahren, so wohl der Grösse als dem Geschmack nach aus der Art geschlagen. Obschon die Frucht bey uns nicht so gut reifet als in Spanien, so dient sie doch zu mancherley Gebrauch in der Medicin, und die Blühen sind hier schätzbarer als die Früchte. Sie können gegen eine südliche Mauer gepflanzt werden, wo sie auf allen Seiten vor den kalten Winden wohl beschirmet, und der Gipfel vor den Regen in Sicherheit gestellet werden; und gegen eine solche Mauer können sie stehen, ohne der Fortsetzung nöthig zu haben. Nur müsset ihr im Frühling die Sonne und die Luft nach und nach zu ihnen hinein lassen, bis sie ganz offen gelassen werden; so, daß sie nur bis den nächsten Winter haussen stehen mögen. Bey Aufbauung einer Mauer müsset ihr Cavitäten oder Höhlen anlegen, durch welche die Hitze des an verschiedenen Orten hierzu angemachten Feuers hinter euren Bäumen hingehen möge. Oder ihr könnet andere Feuer in dieser Hütte als in einem Grünhaus haben. Die geschickteste Erde, euern Pommeranzenbaum hinein zu pflanzen, ist diejenige, so aus einem Melonen oder Gurkenbeet genommen, und mit einem feinen leimigten Erdreich vermischet ist, und den ganzen Winter also bleiben kan, daß sie in die Gehäusse oder Gefässe gesiebet werde. An statt der Erde aus einem Melonen oder Gurkenbeet, könnet ihr **Kühmist** gebrauchen, und damit umgehen, wie mit der Melonenerde. Ehe ihr eure Erde in die

China-Orange. *Aurantium Chinæ.*

Gefässe

Gefässe thut, leget eine gute Menge Weidenruthen oder dergleichen auf den Boden, welches sie leicht und locker machen wird. Wenn sie in einer kleinen Menge durch und durch mit eingemischt werden, wird es desto besser seyn. Setzet sie in das Grünhaus, ehe ein Frost einfällt, und im rauhen Wetter gebt ihnen einige Wärme. Und wenn der Frühling herannahet, gewöhnet sie nach und nach zur Luft Erstlich machet die Thüren zu Mittag auf, und machet sie alsdenn wieder zu, und immer so nach und nach, bis ihr sie den ganzen Tag offen lassen könnet. Eben diese Bescheidenheit muß gebraucht werden, wenn man sie wieder in das Grünhaus hineinsetzet, daß ihr sie nicht zu genau verschliesset, bis es die äusserste Kälte erfordert. Wenn die Bäume grösser wachsen, könnet ihr auch grössere Gefässe gebrauchen; und nehmet die Bäume, die Erde und alles heraus, und thut sie in neue Gefässe und setzet die Bäume hinein. Ich kenne einen Herrn, der alle Jahre eine Hütte oder Häußgen über seinen Pommeranzenbaum machet, und nachdem der Baum grösser wird, darnach vergrössert er auch seine Hütte, und seine Bäume sind groß und tragen sehr wohl. Wenn sie blühen, müsset ihr die Blüthen sammlen, und nur etliche wenige lassen, die sich in Frucht verknüpfen, damit sich euer Baum nicht zu sehr erschöpfe. Ihr müsset die Spinneweben fleißig von diesen Bäumen abkehren. Denn die Spinnen wirken gerne darinnen, wegen der wohlriechenden Blüthen, so die Fliegen an sich ziehen. Die Kerne können in warme Beete gepflanzt werden, so werden sie desto eher schöne Pflanzen hervor bringen. Mäßige Wärme wird dienen, bis die Fröste sehr hart sind. Alsdenn müsset ihr stärkere Feuer machen. Allein lasset ja kein Feuer zu nahe zu euern Bäumen kommen, noch auch ihnen einigen Rauch zum Nachtheil gereichen. Wenn ihr sie begiesset, so thut es sänftiglich, und wenn es nöthig ist, welches man an dem Laub abnehmen kan, das sich gar bald beklagen wird. Wässert sie eher zu wenig als zu viel, und machet die Blätter nicht naß. Erneuert und verändert die Erde so zärtlich als ihr könnet. Vermindert den obern Theil davon, und lockert sie mit einer Gabel auf. Traget grosse Sorge, daß ihr die Wurzeln nicht verletzet, und thut die zubereitete Erde an Statt jener darauf, welches im May oder im September geschehen kan. Wenn ihr Holzkohlen anzündet, und sie ausgerauchet haben, so thut solche in ein Loch, so ein wenig in den

Boden hinein gemacht ist. Um die Mitte desselben ist die beste Stube, und schadet den Pflanzen am wenigsten. Das Wasser, womit ihr sie begiesset, soll sowohl als die Erde zubereitet seyn. Ihr könnet es demnach mit Schaafs- oder Kühmist vermischen und zwey oder drey Tage in offener Luft oder in der Sonne stehen lassen, so wird es geschickt zum Gebrauch seyn.

Guinea Pepper. *Piper e Guinea.*

**Guinesischer Pfeffer.** Hat einiger eine lange, und einiger eine runde Frucht. Er wird alle Jahr gesäet, und derohalben müsset ihr die vördersten Hülsen wachsen lassen, bis sie reif vor Saamen sind: Obschon andere vor Titsche eingemacht werden. Sie müssen frühzeitig gesäet, und grosse Sorge getragen werden, sie vor Frösten zu bewahren, weswegen man sie in Mistbeete säet, und hernach in ein Beet guten Erdreichs fortpflanzet.

Pomegranate. *Malus Punica.*

**Granatapfel.** **Der Granatapfelbaum** mit einer doppelten oder vollen Blüthe, wird vor den raresten unter allen blühenden Bäumen gehalten. Sie können gegen eine warme Mauer gepflanzt werden, weil sie sehr zart sind, weil sie jung sind. Hernach aber pflegen sie sehr dauerhaft zu seyn. Sie blühen im August. Wenn sie beschnitten werden, wachsen sie hoch in die Höhe. Sonst wachsen sie in einen dicken Busch, voller kleiner Aeste und Zweige, die verdünnet werden müssen. Wenn sie aber in Engeland wohl tragen sollen, so müssen sie in ein hölzernes Gefäs gepflanzet werden, daß man sie im Winter hinein setzen kan; und im Frühling schneidet die jungen Sprossen ab, daß er nicht zu sehr ins Holz ausläuft und sich dadurch erschöpfet. Es ist am besten, ihn zu wenig Aesten oder gar nur zu einem Ast anzuhalten. Der Grund soll wohl mit Schweinsmist gedünget seyn. Denn die überflüßige Nahrung machet, daß sie schöne blühen. Wenn ihr sie nicht ins Haus setzet, und denket, daß eure Mauer dem Wind zu sehr offen liege, so könnet ihr eine Matte, sie zubeschirmen, vor stellen. Sie werden leichtlich von Senkern oder Sprossen unten aus der Wurzel gepflanzet. Sie lieben so wohl einen warmen Grund als warme Luft, und können auf ihren eigenen Stock oder Zweig, so von der Wurzel eines alten Baums heraus wächset, gepfropfet werden. Sie sollen öfters mit Wasser, worinnen Schweinsmist geweicht gewesen, begossen werden, so wird es machen, daß sie wohl tragen.

# Das XIV. Buch.

## Das 1. Kapittel.

## Von der Gärtnerey.

Nachdem ich bereits von dem Baum- und Küchengarten gehandelt habe, so will ich nun weiter gehen, und auch sehen, was zu einem **Lust- oder Blumengarten** gehöret: Ohne welchen nicht nur Höfe und Paläste sehr unvollkommen, sondern auch einsamere Wohnungen eines ihrer wesentlichsten Stücke gleichsam beraubet sind.

Wie sehr die **Gärten** von den Alten geliebet und bewundert worden: Was vor Unkosten die **Römer** und andere darauf gewandt. Was vor mancherley Ergötzungen und lustige Aussichten sie verschaffet, wenn sie nach allen Vortheilen, so Natur und Kunst an die Hand gegeben, angelegt worden sind: Wo die Lustwäldgen, Gebüsche, Zugänge und Wandelplätze schön und frey, die Früchte, Blumen und Kräuter überall in gehöriger Ordnung rangiret sind, und sich alles gleichsam mit einander zu vereinbaren scheinet, die Sinnen zu vergnügen, ist umständlich zu erzehlen zu zahlreich, und kan besser aus Erfahrung und fleißiger Anmerkung gelernet, als von einer ungeschickten Feder beschrieben werden. Daher ich den Leser vielmehr zu seiner eigenen Anmerkung verweisen will; jedoch nur mit dieser Erinnerung, alle Dinge nach den Umständen des Platzes, nach den Kosten, die solchen anzulegen und zu erhalten erfordert werden, und nach der Grösse, Breite und Länge des dazu bestimmten Landes, geschickt einzurichten.

## Das 2. Kapittel.

## Von der Lage des Blumengartens.

Von dem Küchen- und Baumgarten habe ich schon Nachricht gegeben, wie solcher anzulegen und ordentlich einzurichten ist; und wenn solcher für Bäume und Kräuter geschickt gemacht worden, so kan er vor **Blumen** und andere Raritäten nicht unbequem seyn. Gleichwie aber euer Garten ein nöthiges Stück bey eurer Wohnung

mit ist, und solcher weder angenehm noch nützlich seyn kan, wenn er er zu weit davon entlegen. Also muß, wenn es auf einem unfruchtbarem Erdreich ist, welches gemeiniglich vor euer Haus am gesundesten ist, desto mehr Unkosten und Arbeit darauf gewandt werden, wenn was rechtes darauf wachsen soll; welches man nicht erwehlen würde, wenn es nicht wegen des Vortheils eines lustigen Waldes, schönen Prospects oder guter gesunder Luft geschehe: Und obschon Wälder und Wasser, zwo der grösten Zierden einer Wohnung sind, und die man an den meisten Orten nebst einer guten Luft antrifft, so wird man doch selten Wasser und einen guten Prospect neben einander antreffen.

Wenn aber euer Platz und dessen Lage einmal vestgestellet ist, so müsset ihr es machen, wie ihr könnet, und das Erdreich, das ihr habt, euch auf das beste zu Nutz machen, dessen Eigenschaft, Product, Vortheile und Nachtheile wohl betrachten, und in allem eure Maasregeln darnach nehmen.

Wenn euer Erdreich trocken und warm ist, so ist ein ebener flacher Platz am besten vor einen Garten; wenn es aber kalt und feucht ist, so wird sich ein abhängiges oder scheefes Stück Grund, so nach Süden lieget, am besten dazu schicken, weil ihr das Regenwasser am füglichsten ableiten könnet; und auf solchem Lande werden Bäume ungemein wachsen. Ueber dieses verschaffen solche Gegenden gemeiniglich schöne Aussichten; und es kan keine Form oder Figur zu einem Garten lustiger und angenehmer seyn, als wenn man eine Stuffe desselben (so zu sagen) über der andern hat.

## Das 3. Kapittel.

# Von verschiedenen Arten des Erdreichs vor einen Garten.

Ein tiefes, fettes, schwarzes Erdreich ist das beste vor alle Gartenwaare, wenn es warm und leicht zu graben ist; und ist das fruchtbarste, insonderheit wenn es wohl gedünget, und im Winter mit Gräben versehen wird.

Kreidiges Land ist sehr süsse, und was es hervor bringet, hat einen guten Geschmack. Es ist sehr angenehmes Land vor die meisten Pflan-

Pflanzen, die nicht gar zu zart sind. Weil es im Winter kalt, und im Sommer sehr spätzeitig ist. Es kan aber leichtlich verbessert, und vor alle Arten der Pflanzen und Bäume bequem gemacht werden, die gemeiniglich wohl darauf tragen, insonderheit wenn ihr eine gute Tiefe Erdreichs habt, ehe ihr dazu gelanget.

**Mergel** ist eine sehr gute Mischung vor Gartengrund, weil er bald von solcher Eigenschaft ist, wie die Kreide.

**Sandiges Land** ist sehr warm und frühzeitig, und kömmt mit den meisten Gattungen der Früchte und Blumen sehr wohl überein, wo der Boden nicht gar zu sandigt ist; und wo er es ist, erfordert es einen beständigen Zusatz von bequemen Erdreiche, es fruchtbar zu machen, und dieses thut auch kiesigter Boden.

## Das 4. Kapittel.

# Von Verbesserung des Gartengrundes.

**Das schwarze Erdreich**, so zu diesem Gebrauch am besten ist, wird gemeiniglich in Gründen, oder neben Flüssen oder grossen Städten und Dörfern gefunden, wo sie viel Mist, Asche ꝛc. haben, womit sie beständig verbessern können, sonst wo solches zu Erde wird, da wird es mit der Zeit in eine rothe Ziegelerde ausarten, wie auf den Feldern um Londen herum zu sehen ist.

**Leimigtes Land**, so kalt und steif ist, muß durch Arbeit und eine Mischung von contrairer Eigenschaft verbessert werden, wie vorher gezeiget worden. Wenn ihr es oft grabet, wird die Sonne, der Regen und Frost solches so mürbe machen, daß es in Staub zerfallen wird. Dieses Land behält die Düngung am besten unter allen. Es muß aber wohl abgeleitet werden; Und ob es schon Kreide und Mergel zu erst versüssen, so vereinigen sie sich doch mit der Zeit mit dem Leimen, und werden gar bald in seine eigene Natur verwandelt.

**Kreidiges Land**, wo es ein wenig tief ist, verschafft gemeiniglich eine gute fette Schwarte oder Oberfläche. Weil aber seine Oberfläche insgemein seicht ist, so muß man Sorge tragen, so seicht als möglich seyn will, darauf zu pflanzen: Und wenn ihr eure Wandelplätze so machen könnet, daß sie sich senken, so wird die Erde, so daraus kömmet, eure Ränder erhöhen helfen, und euer Erdreich verdicken,

dicken, welches eine grosse Verbesserung bey dergleichen Land, das nur einen seichten Boden hat, seyn wird. Und da kreidiges Land kalt und bindend ist, so sind warme Sachen, die seine bindenden Eigenschaften auflösen können, die beste Düngung vor dasselbe. Denn da Kreide von einer schweren bindenden Eigenschaft ist, so machet es eine grosse Verbesserung bey leichten, hitzigen und trockenen Grunde, zumal wenn sie eine Calcination erlitten hat, oder zu Pulver verbrannt worden.

Land, das auf **Mergel** lieget, ist insgemein sehr fruchtbar, obschon kalt und schwer; und man darf an der Tiefe des Erdreichs nicht zweifeln: Und je mehr ihr solches umwendet, und der Luft aussetzet, desto besser verwandelt es sich in gute Erde, und eine leichte warme Vermischung gereichet solchem zu grossem Vortheil.

**Sandiges Land** pfleget, wie bereits gezeiget, von verschiedenen Arten zu seyn. Aber Land, das eine gehörige Mischung Sandes bey sich führet, ist das wärmste und leichteste, und seiner Fettigkeit nach das beste, Gewächse hervor zu bringen. Sandiger und kiesigter Grund erfordert beständigern Zusatz von Düngung, als anderes Land, wie ich vorher bereget; er giebet aber in feuchten Sommer, oder wo er wohl mit Mist gedünget werden kan, ein gutes Wachsthum; Kühmist, Schaafsmist und Schweinsmist sind am besten.

Wo ihr Bäume, Pflanzen oder Blumen habet, die gerne in einem andern Erdreich wachsen, als woraus euer Garten bestehet, so könnet ihr an solchen Plätzen nicht besser thun, als daß ihr eine Mischung von dergleichen Erdreich mit der ordentlichen Erde machet, worinnen eure Pflanzen von Natur gerne wachsen.

## Das 5. Kapittel.

# Von der Form oder Figur der Gärten.

Was die **Form eines Gartens** anlanget, so halte ich diejenige vor die beste, so die meiste Einförmigkeit und Regularität erlaubet, und auf einen Blick die gröste Veränderung, so der Platz verschaffet, ins Gesicht bringet: Welches, meines Bedünkens, die Viereck, oder vielmehr lang viereckigte Figur am besten thun wird.

Weil

Weil in solcher Form eure Spatzierplätze gerade seyn, und eure Bäume und Pflanzen allenthalben in einer geraden Linie stehen werden. Wo ihr aber wegen der Lage eures Hauses und anderer Grenzen bereits eingeschrenkt seyd, müssen alle Sachen nach solchen Grenzen, die euch vorgeschrieben sind, eingerichtet werden.

Ihr sollet auch einen **Hauptwandelplatz** mitten in euerm Garten haben, der von den vornehmsten Gemächern eures Hauses, die am meisten besucht werden, hinaus gehet; und wo möglich, lasset sich solchen in dem besten Prospect, den die Lage des Garten verschaffet, enden. Und damit er eine gute Aussicht verschaffe, so machet ihn nicht zu schmal, welches der Fehler der meisten Wandelplätze ist, die ich gesehen habe. Denn je breiter sie sind, desto schöner sind sie, (insonderheit wenn sie von einer Länge sind, die solches zulassen will.) Und bey solchen Aussichten lasset eure Einschliessung euer Gesicht nicht begränzen, sondern lasset solche vielmehr offen, mit einigen dünnen Pallisaden oder Eisenwerk.

Wenn euer Haus an der Seite eines Bergs stehet, und ihr euern Garten entweder darüber oder darunter anlegen müsset, so leget ihn lieber unten als oben an; weil das niedere Land das fruchtbarste seyn, und am besten gewässert werden wird, und ihr von jedem Zimmer eures Hauses solchen übersehen könnet. Ueber dieses pflegt es sich in einem Garten viel besser abwärts als aufwärts zu steigen.

## Das 6. Kapittel.

# Von Zäunen und Einschliessungen der Gärten.

Da wir uns in diesen kalten Ländern genöthiget sehen, **Mauern** zur Reifung und Beschirmung unserer Früchte zu haben, so gereichet solches der Anmuth unserer Gärten zu grossem Nachtheil. Denn in wärmern Himmelsgegenden, wo sie zur Reifung ihrer Früchte keine Mauern nöthig haben, liegen ihre Gärten alle offen, wo man schönen Prospect haben kan, und die Gärten mit Wasser umschlossen werden können. Oder sie begränzen ihre Gärten mit Lust-Wäldern, worinnen Alleen, Spatzierplätze und Springbrunnen sind:

Welche das Auge auf eine viel angenehmere Weise begränzen als eine todte Mauer. Da aber die Wandelplätze bey uns nöthig sind, sowohl das Obst zur Reifung zu bringen, als unsere Pflanzungen in Sicherheit zu stellen, so will ich den Anfang mit **Ziegelmauern**, als den wärmesten und besten vor die Früchte machen. Von den Kosten habe ich bereits Nachricht ertheilet. Diejenigen Mauern, so Seiten oder viereckweise, mit viereckigten Pfeilern in gleicher Distanz gebauet sind, ersparen eine grosse Menge Ziegel, weil sie dünner als andere Mauern sind, und viel hübscher aussehen: Welche viereckigten Abtheilungen nur auf einer Seite, oder auf beyden Seiten gemacht werden können, wie man es vor gut befindet.

Nebst den **Ziegelmauern** sind **steinerne Mauern**, insonderheit die viereckigt gehauene Steine, vorzuziehen. Der rauhe Stein alleine ist sehr trocken und warm. Aber seine Ungleichheit ist unbequem, die Bäume anzunageln, man müßte denn hier und da einiges Zimmerholz legen, woran man sie annageln könnte.

Alle Mauern müssen oben wohl hervorragen oder überhängigt seyn, sonst kriechet die Nässe hinein und verderbt sie. Ich will nichts von Pfählen gedenken, weil ich bereits eine Nachricht von gespaltenen Pfählen gegeben habe; und gesägete Pfähle, sind in Ansehung ihrer Dauerhafftigkeit, so theuer als Ziegel oder Steine. Ausser wo diese sehr theuer und jene wohlfeil sind. Ueber dieses sind sie vor Obstbäume zu niedrig.

Und **Leimmauern** wolte ich nicht gerne jemand rathen. Ich halte **Pallisaden** vor den besten Zaun, wo einiger Prospect zu haben ist, wie ich vorher gemeldet; und von einen der wohlfeilsten, wenn er nach der gemeinen Weise gemacht ist, wie auch vor den zierlichsten, wiewohl ihr grosse Kosten darauf wenden, oder solche von Eisen machen könnet, welches den besten Prospect verschaffet; Oder ihr könnet eiserne Stangen in eben derselben Form setzen, die sehr hübsch lassen und dauerhaft sind.

**Lebendige Zäune** sind auch sehr fein, insonderheit wenn sie wohl beschnitten gehalten werden; Darunter die Stechpalme die beste Sorte ist, von deren Hervorbringung und Hegung ich bereits gehandelt habe.

Zu Abtheilung inwendiger Gärten oder Plätze sind Kochäpfel, Kirschen, Pflaumen, Quitten ꝛc. sehr hübsch, wenn sie beschnitten gehalten werden; und so sind auch Hecken von Pyracantha oder Creutzdornstrauch ꝛc.

**Wandelplätze und Abtheilungen** können auch von allen Arten der Wintergrüne gemacht werden, die man ohngefähr einer Elle weit von einander pflanzen kan; und man kan eine Pflanze Kirschlorber, und die andere Eibenbaum seyn lassen. Weil der eine lichtgrau ist und ein breites Blat hat, und der andere dunkelgrün mit einem schmalen Blat. Wenn diese viereckigt beschnitten werden, bis sie sich miteinander zu einer Hecke vereinigen, werden sie einen feinen buntfärbigen und scheckigten Spatziergang machen.

Es giebt auch noch verschiedene andere Wintergrüne, die also vermischt werden können, und sehr feine Wandelplätze machen.

## Das 7. Kapittel.

# Von verschiedenen Arten der Wandelplätze oder Spatziergänge.

Da die Gärten zur Ergötzlichkeit und Lust angelegt werden, so sollen sie vor alles Wetter bequem eingerichtet, und mit solchen Wandelplätzen und Zufluchts-Oertern versehen seyn, die sich vor alle Jahrszeiten und zu allen Gelegenheiten schicket; auf daß, wenn unsere Müdigkeit, der Regen, oder die brennende Sonnenstrahlen die offenen Wandelplätze unangenehm machen, man einen Ort haben möge, wo man sich hinbegeben kan, bis man seinen Fuß weiter fortsetzen will.

Vor die besten Wandelplätze in nassen Winterwetter, werden diejenigen gehalten, die mit breiten Steinen gepflastert sind. Weil aber solche Steine von dem Frost gerne zerspringen und zerfallen, so halte ich kiesigte Wandelplätze vor viel besser, wenn sie von einem guten bindenden Kieß gemacht sind, der nicht nachgiebet; und wenn ihr sehet, daß er dieses thut, so mischet eine gute Menge Sand darunter, so wird es ihn dicht und fest, und desto schöner machen. Der lockerste großkörnigte Sand, den ihr bekommen könnet, schicket sich am besten dazu. Einige mahlen oder stossen Seeschalen, und legen den Kieß damit einen dünnen Ueberzug bey, welcher sich dann durch das beständi-

ge Rollen mit dem Kieß vereiniget, und verhütet, daß er sich einem nicht an dis Schuhe hänget. Andere bedienen sich der hinweggeworfenen Stücken von Ziegeln, die sie zu Pulver stossen, und auf ihre Spatzierplätze streuen, welches ihnen eine feine Farbe giebet, und die Feuchtigkeit auftrocknet. Andere pulverisiren Schmiedeasche oder Schlacken, die von einer sehr trocknender Eigenschaft sind. Grieß oder Kieß schickt sich am besten vor Obstbäume, weil die Sonnenstrahlen von der Mauer zurück darauf fallen.

Die gröste Ungelegenheit, welcher solche Wandelplätze unterworfen zu seyn pflegen, sind Unkräuter und Feuchtigkeit. Die Unkräuter zu verhüten, müsset ihr gleich anfangen, wenn ihr solche machet, die Erde daselbst tief hinweg graben, wo ihr den Kieß hinzulegen gedenket. Wenn es leimigtes Land ist, oder ein Erdreich, das geneigt ist, Unkräuter hervorzubringen, sollet ihr es desto tiefer graben, und euern Kieß desto dicker legen. Einige pflastern ihre Spatziergänge über und über mit grossen Kieselsteinen und legen ihren Kießsand oben darauf, den gröbsten Kieß zu unterst und den feinsten oben. Ihr müsset sie wohl gerollet oder gewalzet halten, insonderheit nach Regen, so bald er oben trocken genug ist, daß er sich nicht an die Walze anhänget, welches machen wird, daß er zusammen bäcket; und wenn sie mosigt oder mißfärbig werden, könnet ihr sie mit einer Spate so tief als der feinste Kieß lieget, umrühren: Und wenn ihr eure Spatziergänge mit der Brühe, womit Fleisch gesalzen worden, oder welches noch besser ist, mit dem Liquore, den die Salzer Salzschaum nennen, wässert, ist solches sehr gut, die Würmer und Ameisen (die Wandelplätzen gemeiniglich sehr nachtheilig sind) wie auch die Unkräuter zu tödten.

Und vor Feuchtigkeit, absonderlich nach Frösten, die den Kieß locker machen, und verursachen, daß solcher von lang durchweichendem Regen sich einem an die Füsse anhänget; ist das beste Mittel, wenn ihr eure Wandelplätze hübsch rund anleget, und gute Ableitungen machet, wo ihr sehet, daß das Wasser stehen bleibet oder sich sammlet.

**Wandelplätze von Gras** sind im Sommer und im trockenen Wetter weit vorzuziehen. Sie können gemacht werden, wenn man sie entweder mit Rasen beleget, oder sie hübsch eben und gleich harket, und sie mit Heugesäm besäet, sie wohl gewalzet hält, und von den groben oder grössern Unkräutern säubert. Das öftere abmähen derselben

wird das Gras schön grün und fein machen. Wenn diese Wandelplätze feucht ausschlagen, könnet ihr sie ein wenig rund legen, so werden sie das Wasser desto besser abführen. Auch wenn sie abgegraset sind, so bedecket sie mit feinem Kies oder Sand, so wird es die Feuchtigkeit auf solchen austrocknen und das Gras in kurzer Zeit feiner machen, als es zuvor gewesen, wenn die Steine oder der Sand einmal in den Grund hineingesunken ist. Bis aber dieses geschiehet, welches er erst in einiger Zeit thun wird, werden sie gar uneben und rauh seyn. Jedennoch wenn ihr ihn gegen den Winter darauf thut, und ihn oft walzet, wird sich der Kies bald setzen, so, daß ihr das Gras werdet abmähen können, obschon nicht so kurz, als es zuerst geschehen soll. Eine Wassertafel ist auf jeder Seite des Wandelplatzes auch sehr gut, eure Spatzierplätze abzuleiten, und Gras und Unkräuter abzuhalten, daß sie sich nicht mit den Rändern vermischen, und eure Wandelplätze desto hübscher und dem Auge angenehmer zu machen. Diese Wassertafeln sollen des Jahrs ein oder zweymal neu und nach einer Linie gehauen werden.

**Erhöhete Plätze** oder **Spatziergänge**, sind auch gar angenehm und nützlich, wie auch vortheilhaft vor die Luft, insonderheit wenn ihr euch auf solchen hübsch weit umsehen könnet, und ihr ein gutes Theil Erdreich oder unnützes Zeug überley habt, welches sonst viel kosten würde, solches an einen andern Ort hinzuschaffen, als wo Wasser nahe ist, und ihr Canäle oder Teiche machet. Auswendig herum kan eine Mauer seyn, solchen zu unterstützen, oder auf beyden Seiten, oder die inwendige Seite nach den Garten zu kan abhängig gemacht und mit Rasen belegt, und mit Palisaden besetzt, oder mit einer beschnittenen Hecke umgeben werden.

## Das 8. Kapittel.

# Von Sommerlauben oder Lusthäusern.

**Sommerlauben** sind vorhin mehr im Brauch gewesen als ietzo, weil ihre Sitze feucht und naß, und also ungesund zu seyn pflegen, wenn man sich darauf setzet. Daher ich solchen vielmehr bedeckte Sitze oder schattichte Wandelplätze vorziehe, die so wohl im Winter warm, als im Sommer schatticht sind. Der beste Baum vor

Sommerlauben zu pflanzen, ist der Spindelbaum oder Hahnenhütlein, wie ich vorher gesagt habe. Und vor bedeckte Sitze, können sie so gesetzt werden, daß sie gegen jede Küste zugehen, daß ihr euch, nachdem der Wind oder die Sonne auf trift, so stellen könnet, daß ihr davor beschirmet seit.

**Sommerhäuser** oder **Lusthäuser** können auch an jeder Ecke aufgeführet und so gemacht werden, daß sie die Luft auf allen Seiten hinein lassen oder ausschliessen, nachdem ihr es vor erfrischend oder unbequem befindet, wenn sie Fenster oder Thüren haben, die darnach eingerichtet und angelegt sind.

## Das 9. Kapittel.

# Vom Wasser.

Ein gutes Erdreich kan alle Arten der Pflanzen, die sich vor den Garten oder Baumgarten schicken, hervor bringen; und sie können so rangiret werden, daß sie solchen lustig und angenehm machen. Allein ein Garten kan ohne **Wasser** weder vollkommen noch bequem genennet werden. Nicht nur wegen des Vergnügens, welches Teiche, Flüsse, Quellen und Springbrunnen verschaffen; sondern auch wegen der Nothwendigkeit, bey allen Gelegenheiten, Wasser bey der Hand zu haben, insonderheit bey trockenen, heissen Zeiten und Wetter. Wo kein Wasser bey der Hand ist, kan dieser Mangel durch **Brunnen** ersetzt werden, die ein Stück davon entspringen, insonderheit, wenn sie etwas höher entspringen, als der Ort liegt, wo ihr das Wasser hinleiten wollet: Und können in Ulmbäumenen Röhren gebracht werden, welche, wenn sie tief gelegt werden, nicht so leicht von den Frösten zerspringen, als bleyerne oder irdene Röhren.

**Irdene** oder **thönerne Röhren**, können an einigen Orten gar wohl angehen. Sie werden ohngefehr 3. Fuß lang, und so gemacht, daß man sie in einander einfügen kan. Die Fugen davon, können mit einer Kitte von Kalck, Leinöl und Baumwolle vermacht werden. Allein diese Röhren dienen nicht, das Wasser ein wenig hoch zu treiben, sie zerbrechen leicht, führen aber Wasser durch einen Abhang ab. Sie sind wohlfeil und dauerhaft.

Ob schon **kleine Ströme** und **Quellen** zierlich lassen, und nöthig

thig sind, euern Garten zu wässern, und eure Springbrunnen zu versehen, so sind doch grosse Ströme, Teiche, oder Canäle viel stattlicher und lustiger, insonderheit wenn sie von regulärer Form oder Figur, und ihre Seiten hübsch eben und mit Reihen Bäumen besezt, oder Gebüsche auf der Seite oder darneben sind.

Fontainen oder **Springbrunnen** sind auch eine grosse Zierath der Gärten, und werden in Italien und Frankreich weit höher geachtet als hier. Sie wenden daselbst sehr grosse Unkosten darauf, und machen solche von mancherley Figuren. Einige sind rund, andere viereckigt, und einige oval rund. Einige sind unten flach, andere rund wie ein Becken; einige bestehen aus Ziegeln, andere aus Stein oder Bley, und sind mit allerhand Figuren gezieret, aus welchen sie durch Röhren, an verschiedenen Orten Wasser hervor spritzen, nachdem sie der Künstler hat haben wollen. Es müssen Röhren gelegt werden, die das überleye Wasser aus solchen abführen und sie rein erhalten. Und da solches Wasser nach den niedern Theilen des Gartens zufliesset, so kan man sich dessen zu Wasserfällen und andern Warsserwerken bedienen.

An trockenen Orten aber, wo weder Quellen noch Flüsse zu erlangen sind, kan so viel Wasser, als nöthig ist, vom Himmel verschaffet werden, wenn man das Wasser von den Träufen der Häuser, von dem abhängigen Wandelplätzen und den Wassergüssen, an deren anliegenden Landes auffänget, und in Cisternen oder Teichen aufbehält, daß man sich dessen bedienen und dem Garten dadurch grössere Zierde beylegen kan.

**Statüen, Obelisken, schmale Pyramiden, Sonnenweiser**, und andere Zierathen, sind auch zu Auszierung der Gärten gebräuchlich, weil sie eine dauerhafte Zierde vor alle Jahrszeiten abgeben, wenn grünende Gewächse dem Auge ihre Anmuth entziehen, und diese demselben hingegen eine angenehme Abwechselung und Veränderung verschaffen, absonderlich, wenn sie in Springbrunnen, Teichen oder Lustwäldgen, wo sie noch viel artiger und verwunderungswürdiger lassen, als in offenen Plätzen, gestellet sind.

# Das XV. Buch.

## Das 1. Kapittel.

## Von Blumen.

Nachdem ich von der Lage, Form oder Figur und andern Zierahen eines Garten Nachricht gegeben habe, so will ich nun zu demjenigen schreiten, was noch ferner zu dessen Schönheit und Anmuth gehöret, nemlich die Blumen.

African Marygolds.

### Africanische Ringel oder Sonnenblumen. Cultha, s. Chrysanthemon Africanum.

Die Africanischen Ringelblumen sind von dreyerley Gattungen, und werden von Saamen, der im April auf ein Mistbeet gesäet wird, hervor gebracht; sie werden aber in einem zu rechter Zeit eintretenden Frühling auch ohne solchem gut genug wachsen. Der Saame soll von dem grösten Blumen genommen werden. Nur da es eine Blume ist, die späte blühet, nemlich im Augusto und September, so muß desto mehr Sorge davor getragen werden. Weil es eine Pflanze ist, die alle Jahre erneuert werden muß. Sie erfodern viel Sonne, und ein leichtes, lockeres Erdreich, und wenn sie neu gesäet worden, sollen sie begossen werden.

Amaranth. Flower-gentle or Princes-Feathers.

### Amarant oder Tausendschön. Amarantus.

Amarant, Floramor, Tausendschön oder Samtblumen, sind von mancherley Gattungen. Die vornehmsten aber sind, 1.) Die **grosse Purpurblume**, mit einem dicken langen Stengel, und vielen Zweigen, grossen grünen Blättern und langen Aehren oder Spitzen, von runden rauchen Büscheln, von einer röthlichen Purpurfarbe, so kleine weisse Saamen in sich halten, davon es allerhand Gattungen giebet. 2.) Die **kleinere Purpurblume** mit den gelben Blättern, ein wenig röthlich, breit am Stock, spitzig, der Stock oben voller Zweige, und träget lange, weiche und gelinde rauhe Büschel von einer dunkel braunen glänzenden Purpurfarbe. Die Saamen sind klein, schwarz, und glänzend. 3.) Die **Blume von verschiedenen Farben**, die entweder an den Blättern, Stengeln oder Saamen unterschieden sind, nur daß die Blumen dunckler oder heller von Purpur Scharlach oder

Goldfarbe sind. Das Erdreich, worein sie gesäet werden sollen, muß leicht und fruchtbar seyn. Der Saame soll um die Mitte des Märzen auf ein warmes Beet gesäet, und wenn er ein wenig erwachsen ist, in ein anderes neues Beet fortgesezt werden. Sie nehmen solche, mit der Erde darum heraus, und setzen sie um den Anfang des Mayen, wo sie Blumen tragen mögen, welches sie auf diese Weise desto eher thun, und auch ihren Saamen desto besser zur Reifung bringen werden: Der Saame wird wachsen, wenn er gleich 2. bis 3. Jahre alt ist, den ihr säen könnet, und zwar ohne einen warmen Beet, ihr müsset denn haben wollen, daß er sehr frühzeitig aufgehe.

## Anemone, Küchenschell, Klapperrose, Hackelkraut.

Anemonies or Windflowers.

### Anemone.

Anemone oder Klapperrosen werden in diejenigen mit breiten und harten Blättern, und die mit schmalen und weissen Blättern unterschieden. Von beyden Gattungen giebt es verschiedene von allerhand Farben; einige haben eine doppelte oder volle Blume, und andere nur eine einfache.

Sie müssen in eine mit Kühmist und Kalck vermischte Erde, die eine Weile gelegen und gefaulet, gesezt werden: Und der Platz soll mehr schatticht seyn, als zu viel Sonne haben.

Die Wurzeln der breit blätterichten Anemone, sollen um das Ende des Septembers gepflanzet, und die kleinen hervorragenden Spitzgen, welche die Blätter herfür treiben, zu oberst gesezt werden. Diejenigen mit schmalen Blättern, müssen auf eben dieselbe Weise, aber nicht zu eben derselben Zeit, gesezt werden. Denn weil es zarte Pflanzen sind, so müssen sie nicht eher als bis zu Ende des Octobers in die Erde gesezt werden, weil sie sonst zu frühe aufgehen, und von Frösten Nachtheil leiden; vor welchen sie mit Matten, Ziegeln, Schotenstroh und dergleichen zu beschirmen sind, die aufs längste in 2. Tagen, wenn es schönes Wetter erlaubet, eine Stunde oder länger, hinweggenommen werden müssen. Wenn der Frühling trocken ist, wollen sie öfters fein sachte begossen seyn. Sie müssen nicht heraus genommen werden, bis in Julio, wenn sie wohl wachsen. Wenn aber ihrer Blätter wenig, die Blumen klein und die Stengel kurz sind, so ist es ein Zeichen, daß ihnen das Erdreich nicht anstehet. Daher

sie in diesem Fall heraus genommen werden sollen, so bald als die grünen Blätter gelb werden, ehe sie ganz dürre sind, und einen Monath lang an einen trockenen Ort stehen. Wenn sie rein abgewaschen, und auf einen Haufen, daß sie trocknen, gelegt, und alsdenn heraus genommen, und an einem trockenen, aber kalten Ort, bis zur Zeit ihrer Pflanzung gehalten werden.

Was die Hervorbringung neuer Veränderungen derselben anlanget, so tragen einige doppelt breitblätterigte, als die Pomeranzen gelbe, Saamen, der gar bald Veränderung davon verschaffen wird. Den Saamen zu säen, nehmet eine oder mehr von den schönsten Blumen, und haltet sie ein Jahr ohne Pflantzung, hernach pflanzet sie wieder, und wenn der Saame reif oder beynahe reif ist, bedecket ihn mit Gläsern oder sonst mit etwas, welches verhütet, daß ihn der Wind nicht hinweg führet, wenn er reif ist. Sammlet solchen, wenn der Wind in Süden ist. Trocknet den Saamen in einer Kammer, und legt ihn wohin, da er nicht modericht werden kan. Säet ihn im März oder später, und lasset ihn erst 6. Stunden in ein wenig Wein oder Wasser weichen. Giesset solches ab, und dörret den Saamen, daß er nicht zusammen klebet. Säet ihn in einen Kasten, der mit Pferdemist und Erde vermischt angefüllet ist. Der Saame muß nicht über 1. halben Zoll tief gesäet werden. Der Saame dieser Blumen, ist gemeiniglich im May schon reif, eingesammlet zu werden, jedoch eher oder später, nachdem sie blühen: Welches so bald geschehen muß, als sie reif sind, aber eher nicht; welches an dem Saamen abzunehmen, und zwar an seiner Wolligkeit, wenn er sich unten am Häuptgen von sich selbst ein wenig aufwirft. Zu welcher Zeit er eingesammlet und eine Woche oder länger hingelegt werden muß, daß er dürre wird. Alsdenn reibet man ihn in einem Becken oder irdenen Gefäß, mit ein wenig Sand oder trockener Erde fein sänftiglich, den Saamen von der Wolle oder weichen Substanz, so ihn umgiebet, abzusondern. Wenn euer Saamen aufgehet, so traget Sorge, zu verhüten, daß er nicht von der Sonne versenget werde, wenn ihr sehet, daß die Blätter welck werden wollen. Lasset sie das erste Jahr in dem Kasten, worein sie gesäet worden, und bewahret sie vor den Frösten. Lasset sie aber so viel Luft haben, als ihr ihnen geben könnet, insonderheit im Frühling; und wenn sie zu trocken stehen, begiesset sie ein wenig, und das andere

Jahr

Jahr nehmet sie in einer trockenen Jahrszeit heraus, und leget sie bis in den September an einen trockenen Ort. Das folgende Jahr behaltet sie das ganze Jahr ausser dem Grund, und alsdenn pflanzet sie in gutes Erdreich, mit Pferdemist vermischt, daß es locker seyn möge, pflanzet sie ohngefehr eines Zolls tief in den Grund, und streuet ein wenig verfaulten Pferdemist fast eben so dicke darauf.

## Pomum Amoris, Tollåpfel oder Malum insanum.

Apples of Love.

Es giebt der Tollåpfel dreyerley Sorten. Die gemeinste hat lange schleifende Zweige mit rauhen Blättern und gelben Fugen, worauf bey den Fugen Aepfel (wie sie genennet werden) folgen; nicht rund, sondern buckligt, von einem bleichen glänzenden Fleisch, und inwendig mit Saamen. Die Wurzel gehet im Winter drauf. Der Saamen wird jährlich um den Anfang des Aprils gesäet, und muß oft gewässert werden, wenn man ihn noch vor Winters hervor bringen will.

## Goldwurz, Königskerze. Asphodelus.

Asphodils.

Königskerzen sind von keiner sonderlichen Schönheit, können aber, der Veränderung wegen, wie andere Zwiebelnwurzeln gepflanzet und vermehret werden.

## Bärenöhrlein. Auricula.

Auricula's or Bear's Ears.

Auricola oder Bärenöhrlein ist eine Blume, die so mancherley Veränderung an der Gestalt als an der Farbe hat, und nicht nur dem Auge schön anzusehen, sondern auch von sehr lieblichen Geruch ist. Die doppelte Gattung ist die rareste, und die Windsor-Auricula die schönste. Sie blühen im April und May, und einige darunter um das Ende des Augusti wieder. Wenn ihr die Knospen, die im Herbst spät blühen wollen, abpflücket, so wird es verursachen, daß sie im Frühling desto schönere Blumen hervor bringen. Sie lieben ein reiches und schattichtes Erdreich, aber nicht unter abtriefenden Bäumen. Sie müssen oft fortgesetzet werden, zum wenigsten in 2. Jahren einmal, und der Grund verbessert, sonst gehen sie drauf. Die streifigte und doppelte muß noch öfter fortgesetzet werden, sonst schlägt sie aus der Art. Wenn ihr sie in Töpfe setzet, (wo man sie am besten erhalten kan) so füllet die Töpfe mit gesiebten Kuhmist bald voll, und das übrige mit einer guten leichten Erde, die mit eben sol-

chem Mist vermischet ist. Im Winter setzet sie in die Sonne, und im Sommer in den Schatten. Beschirmet sie im Winter vor der Nässe, vor der Kälte aber habt ihr sie zu verwahren nicht nöthig. Ihr könnet solche von dem Saamen hervor bringen, wenn ihr solchen fleißig einsammlet, und ihn bis um den August oder September in seinen Häuptgen bewahret, da ihr sie in Kästen, die fast ganz mit der Mischung, die ihr vor die Pflanzen gemacht habt, angefüllet, und oben ohngefehr eines Fingers dick mit feiner gesiebter, mürber Erde, oder klein gestossenen dürren und mit Erde vermischten Kühmist bestreuet sind, säen müsset. Darein säet euern Saamen mit Holzasche vermischet. Alsdenn bedecket ihn mit eben derselben vermischten Erde, die man darauf siebet, und um den folgenden April wird er aufgehen, da ihr sie hinpflanzen könnet, wo ihr sie hin haben wollet. Es wird gut seyn, wenn ihr sie die Woche einmal mit eben demselben Wasser, womit ihr eure Pomeranzenbäume wässert, begiesset. Einige darunter werden im folgenden April Blumen bekommen. Wenn sie verblühet haben, so erwartet einen Regen, und alsdenn nehmet eure Pflanzen heraus; schneidet einige von den Wurzeln ab, und pflanzet sie wieder. Wenn kein Regen kömmet, so begiesset sie wohl. Wenn die Blätter mißfärbig werden, so bedecket sie vor der Sonne, so lange die Hitze des Tages währet.

## Bachus-Becher.

Bacchus-Bole.

Diese Blume ist nicht hoch, hat aber sehr grosse volle und breite Blätter, von dunkelrother Purpurfarbe, und einer artig gleichgetheilten weissen. Die drey äussersten Blätter sind zankigt, von einer Carmesinfarbe, blaulichem Grunde und dunkeln Purpur.

## Waldhähnlein, eine Art Ranunkel. Polyanthemon.

Batchelors-Buttons.

Werden von Sprossen oder Zweigen hervor gebracht und vermehret. Es sind deren drey bis vier Sorten.

## Bärenöhrlein Sanickel. Cortusa Matthioli.

Bears. Ears Sanicle.

Ist fast von der Gestalt einer Auricula. Sie wird gemeiniglich von Saamen hervor gebracht, und in Töpfe gepflanzet, wo sie wie andere Pflanzen erhalten wird.

## Bohnenklee. Cytisus Maranthe.

Bean-Trefoil.

Von der Gleichheit seiner Blätter mit dem Klee, und seiner Scho-

Schoten mit den Bohnen, so genannt. Er bringet schöne gelbe Blüthen, und ist eine sehr angenehme Blume. Er wird durch Saamen, Schnittlinge und Senker vermehret. Er bedarf einiger künstlichen Hülfe, seine schwachen Zweige zu unterstützen. Es sind deren dreyerley Gattungen. Die kleineste wird Cytisus Secundus Clusii genannt.

## Bienen- oder Mückenblumen. Mellita, sive Apifera. Bee or Gnat-Flowers.

Es giebt deren verschiedene Gattungen, und sind sehr schöne, aber zart, und daher behutsam fortzusetzen. Sie müssen mit der Erde und allem, so daran ist, ausgehoben werden, und ihr müsset euch bemühen, sie wieder in solchen Grund zu pflanzen, wie derjenige gewesen, von welchem ihr sie fortgesetzt habt.

## Glockenblumen. Campanula. Bell-Flowers.

Sind von verschiedenen Gattungen, so wohl volle als leere, oder doppelte und einfache. Sie werden durch Theilung der Wurzeln vermehret, wie auch vom Saamen, der im April gesäet wird.

## Winde. Convolvulus. Bindweed.

Winde ist von zweyerley Gattungen, der grössern und der kleinern. Die erste Gattung blühet im September, und die andere im Junio und Julio. Die Wurzeln verderben im Winter, und also müssen sie jährlich vom Saamen erzeuget werden. Die erste Gattung erfordert ein warmes Beet. Die letztere aber pflegt ohne Mühe zu wachsen.

## Pimpernüßlein. Nux vesicaria. Bladder-Nut.

Der Pimpernüßleinbaum wächset niedrig, wenn er nicht beschnitten und von überflüßigen Schossern, zumal unten um die Wurzel, rein gehalten wird. Die Rinde ist weißlicht, und die Blätter sind wie Hollunderblätter, weiß und angenehm, und es hängen deren viele an einem Stengel, nach welchem grünliche Blasen kommen, worinnen eine Nuß ist. Er wird durch Senker vermehret.

## Blaue Boragen, Burrätsch. Borago. Buglossum. Blue Borage.

Blaue Borage ist blättericht, wie Auricula, bringet eine feine blaue Blume. Es ist eine zarte Pflanze, und wird in Töpfe gesetzt; und muß im Grünhaus vor der Kälte des Winters bewahret werden.

Bastard-Bittany.

## Bastard Betonien. Betonica.

**Bastard Betonien** ist von zweyerley Sorten, die weisse und die rothe, die ohngefehr zwey Fuß hoch wächst, eine rothe Blume trägt, und viele braune holzige Stengel hat, und unten an demselben viele geflügelte Blätter, die den Eschenblättern gleich sind, aber grösser, länger und um die dunkelgrünen Enden purpurfarbig. Die weisse ist schwer zu vermehren, und muß in einem fetten Erdreich stehen. Sie werden durch Theilung der Wurzel vermehret, welches bey den rothen alle Jahre geschehen kan. Bey den weissen aber in zwey oder drey Jahren nicht über einmal.

Cardy-Tufts.

## Thlaspi Creticum oder Baurensenf.

Muß jährlich durch Saamen vermehret werden, weil die Wurzeln im Winter verderben.

Cardinal-Flowers. *Celastrus.*

## Cardinalsblumen. Trachelium Americanum, sive Planta Cardinalis.

**Die Cardinalsblumen** haben grosse Blätter, aus welchen lange hohle mit Blättern besetzte Stengel entspringen, die nach und nach immer kleiner werden, je näher sie dem Gipfel kommen, aus welchen Blumen hervor kommen, die aus fünf Blättern bestehen; dreye stehen genau an einander und hängen herunter; und zwey stehen aufwärts gekehret. Das übrige, so aus vielen weissen Zäsern bestehet, dauret viele Jahre. Sie müssen in einem Topf in gute, fette, leichte Erde gepflanzt, und im Winter unter einer Südlichen Mauer drey Zoll tiefer als der oberste Theil, in den Grund gesetzet, und oben herum mit dürrem Moos bekleidet, und mit einem Glas bedeckt werden, welches man in warmen Tagen, und bey sanften Regen herab nehmen kan, sie zu erfrischen, welches insonderheit bey der ersten Hinaussetzung im April, in Acht genommen werden muß. Sie können durch Theilung der Wurzel vermehret werden, welches im August in regnigten Wetter geschehen muß. Oder man kan die Stengel, so geblühet haben, pflanzen, welche um drey Fugen lang von der Pflanze abgeschnitten seyn müssen, den Knopf, den ihr in die Erde setzet, mit eingeschlossen.

Agley.

## Agley. Aquilegia.

Columbines.

Agley ist von verschiedenen Gattungen und Farben. Sie blühen zu Ende des Mayen, da sich wenig andere Blumen sehen lassen. Sie tragen alle Saamen. Diejenigen aber, die einfärbig sind, sollen abgekneipt, und nur die vielfarbigen, oder die von den schönsten vollen Blumen kommen, zu Saamen gelassen werden: Welcher Saame, wenn er im April gesäet wird, das andere Jahr tragen wird. Die Wurzeln werden 3. bis 4. Jahr dauern; sie pflegen aber gerne aus der Art zu schlagen, wenn der Saamen nicht verändert wird.

## Schwerdtel-Lilie. Gladiolus.

Cornflag.

Die Schwerdtel-Lilie ist eine Pflanze, die sich vor die Ränder schicket, wegen ihrer ausschweifenden breiten, langen und steifen Blätter. Der dazwischen aufsteigende Stengel trägt viele Blumen, eine über der andern. Sie sind von verschiedenen Gattungen, darunter die sonderbarsten diese sind: Erstlich die **Constantinopolitanische**, die schöne dunkelrothe Blumen, und jede Blume zwey weisse Flecken in der Mündung hat. Ihre Wurzeln verschaffen viele Setzlinge oder Sprosser, wenn sie lange unfortgesetzt wachsen. Zum andern, die **Schwerdtel-Lilie**, mit einer hellen rothen Blume; und drittens, die **Aschfarbigen.**

Sie blühen im Junio und im Anfang des Julii. Die Constantinopolitanische, oder Gladiolus Byzantinus, ist die späteste. Einige haben vermischte Farben. Sie verlieren alle ihre Zäser, so bald als die Stengel dürre sind, und können alsdenn heraus genommen und auser den Grund von ihren vielen Sprossen frey gehalten, und im September wieder gesetzt werden.

## Kornblumen. Cyanus.

Corn-Flowers or Blue-Bottles

Es giebt viele Sorten **Kornblumen**, so vom Saamen auferzogen werden, und an Farbe sehr unterschieden sind. Der Saame soll im Frühling aufbehalten werden, weil die Wurzel jeden Winter verderben. Einige darunter blühen im Junio und Julio, und andere im August. Der Saame soll im März gesäet werden. Sie erfordern ein gutes Erdreich, sonst kommen sie nicht auf.

Schlüssel-

Cowslips.

## Schlüsselblumen oder Himmelschlüssel. Primula Veris.

Die Schlüsselblumen, sind von unterschiedenen Gattungen. Als die vollen oder doppelten, die eine Blume in der andern haben. Die doppelten oder vollen grünen. Die einfachen grünen. Die buschlichten. Die rothen, die Oranienfarben ꝛc. Und einige von einer schönen Scharlachfarbe und sehr voll. Dieser ihre Blumen müssen das Erdreich öfters verändern, sonst schlagen sie aus dert Art, und werden einfach. Der Saame ist im September in ein Beet guten Erdreichs zu säen, so wird er im Frühjahr aufgehen. Sie können gleichfalls durch Theilung der Wurzeln vermehret werden.

Crains-Bill.

## Storchenschnabel. Geranium nocte olens.

Storchenschnabel ist von verschiedenen Gattungen. Die Mosch oder wohlriechende Gattung aber, wird in Gärten am meisten geheget. Sie wird von Saamen, oder durch Theilung der Wurzeln vermehret.

Crocus.

## Saffran. Crocus.

Der Saffran ist von vielerley Arten, darunter einiger im Februario und Martio, und anderer im September und October blühet. Er ist auch von mancherley Farben. Wenn er seine Blätter verlieret, so mag er herausgenommen und trocken gehalten werden. Der Herbstsaffran bis im August, und der Frühlingssaffran bis in October. Sie sind dauerhaft, und pflegen überall fortzukommen. Der beste Platz aber vor den Frühlingssaffran ist, daß man ihn genau an eine Mauer, Wand, Pallisade, oder an die Seiten der mit Brettern ausgesezten Ränder um den Garten herum, pflanzet, und die Farbe derer von einerley Jahrszeit mit einander vermischet; als, die weisse Gattung mit der Purpurfarben, die guldene mit der Royal oder Königlichen. Der Saame muß in der Hülse gelassen werden, bis man ihn säet, und es ist ein leichtes, fettes Erdreich dazu auszusuchen. Er muß nicht zu dick gepflanzt werden. Man kan ihn auch durch Sprossen von der Wurzel vermehren.

Crown-Imperial.

## Die Kayserkrone. Corona Imperialis.

Die Kayserkrone hat eine grosse runde Wurzel, einen langen Stengel und lange grüne Blätter, mit einem Büschel kleiner oben an dem Gipfel, und unter solchen 8. oder 10. Blumen von einer Oranienfarbe.

farbe. Es giebt auch noch andere Sorten; als, die doppelten oder vollen, und die gelben. Sie blühen im März oder im Anfang des Aprils, und werden von Sprößlingen, die jährlich aus den alten Wurzeln entspringen, fortgepflanzet, welche Sprößlinge ausgehoben werden können, wenn die Stengel verdorret sind, welches im Junio seyn wird, und müssen ausserhalb des Grundes oder Erdreichs gehalten werden, bis in Augustum. Die doppelte Oranienfarbe und gelbe, sind vermischt überaus fein anzusehen. Die vollen tragen Saamen: Von welchen und von dem gelben, wenn sie zu bekommen sind, man einige neue Veränderungen, wenn sie gesäet werden, hoffen mag; von den gemeinen aber hat man sich wenig zu versprechen.

## Narcissen. Narcissus.

Daffodils-Narcissus.

Die Narcissen sind von mancherley Veränderungen und von unterschiedlichen Farben; und einige sind leer oder einfach, andere voll oder doppelt: Einige tragen viel Blumen auf einem Stengel, und andere nur eine. Sie blühen von dem Ende des Märzen an, bis zu Anfang des Mayen. Sie sind harter Natur, und werden meistens an einem jeden schattigten Ort wachsen. Die meisten Gattungen derselben sollen im Junio herausgenommen, und bis in den September trocken gehalten, und alsdenn wieder gesetzt werden. Mancherley veränderliche Gattungen derselben hervor zu bringen, soll der Saame der allerbesten einfachen (denn die doppelten oder vollen tragen keinen) im September an solchen Orten gesäet werden, wo sie 2. bis 3. Jahre stehen können, ehe sie fortgesezt werden; und alsdenn soll man sie im Junio wieder heraus nehmen, und gleich wieder in gutes Erdreich setzen. Der Saame ist reif, wenn er schwarz aussiehet. Zu solcher Zeit pflücket ihn ab, und säubert ihn von den Hülsen. Leget ihn hin bis in Augustum, und alsdenn säet ihn einen Zoll tief in die Erde, die nicht zu stark und steif seyn soll. Er soll gesäet werden, wenn ihr euch Regen versehet. Wenn solcher fehlet, so breitet eine Strohmatte darüber, und begiesset sie mit Wasser. Dieses wird durchseichen und den Grund genugsam befeuchten. Denn zu viele Nässe ist nicht gut. Die Strohmatte kan beständig darauf gelassen werden, ausser wenn es regnet, oder der Morgenthau fällt, der noch besser vor den Saamen ist als Begiessen. Wenn er aufgehet, muß man ihn das erste Jahr nicht stöhren, ausser daß man das Unkraut ausräutet. Und im

Winter, wenn es stark gefrieret, soll der Grund mit Mist bedecket werden. Ihr könnet ihn bedecken, alsdann soll er aber nicht eher wieder aufgedeckt werden, als im März. Die Sämlinge sollen um die Mitte des Julii, wenn sie 2. Jahr alt sind, heraus genommen werden. Sie werden 4. bis 5. Jahr alt seyn, ehe sie Blumen tragen, und das erste Jahr auch nicht gar viel Blumen hervor bringen. Das folgende Jahr aber, kommen sie zur Vollkommenheit. Diese Pflanze erfodert ein gutes fettes Erdreich, und muß an einem warmen Ort stehen, weil sie frühzeitig blühet.

Daizies. **Maßlieben, Tausendschön, Zeitlosen.** Bellis, Paradelos.

**Maßlieben**, sind von mancherley Sorten, als die grossen weissen, die ganz rothen, die grossen roth und weissen, die frühzeitigen, nackigten, grünen ꝛc. Sie blühen alle im April, und können im Frühling oder Herbst durch Theilung der Wurzeln leichtlich vermehret werden. Sie müssen aber fleißig begossen werden, zumahl wenn sie zu sehr in der Sonne stehen.

Dittany. **Diptam.** Dictanum.

**Diptam** ist eine harte Pflanze, und von verschiedenen Gattungen, welche im Junio und Julio blühet. Die Saamen sind im Augusto zu sammlen, und gehen verlohren, wenn man nicht Sorge trägt, solches zu verhüten. Sie dauret lange, ohne Fortsetzung, und bringet viele neue Wurzeln, welche zu Anfang des Märzens von den alten genommen werden sollen. Verschiedene Arten derselben, werden von ihren Saamen erzeuget, der, so bald als er reif ist, in gutes Erdreich gesäet wird. Als, der hochrothe, weisse, Aschenfarbige ꝛc.

Dog-Fennel. **Hundsfenchel.** Fœniculum Caninum.

**Hundsfenchel** hat dunkel grüne Blätter, und breite, spreitzigte volle weisse Blumen, an der Spitze der Zweige. Die Wurzel bestehet nur aus vielen kleinen Zäsern, welche durch ihre Zertheilung, am Ende des Augusti, vermehret wird, da man die Blumen, Knospen, so bald als sie hervor kommen, abreisset.

Dogs-Tooth **Hundsblume.** Dens Caninus.

**Hundsblume** ist eine Art Satyrions, wächst ohngefehr eines halben

ben Schuhes hoch, oben mit einer Blume. Davon diese folgende Gattungen sind. 1.) Die mit weissen Blumen. 2.) Mit Purpurfarben. 3.) Mit rothen. 4.) Mit gelben. Sie blühen alle um das Ende des Martii, oder im Anfang des Aprils. Sie lieben ein gutes frisches, aber kein gedüngtes, Erdreich. Sie sollen im Augusto gepflanzt werden, ehe sie neue Zäserlein hervor schiessen lassen; denn ob sie schon die alten verliehren, so bekommen sie doch geschwind wieder neue. Daher sie nicht ausserhalb des Grundes gehalten werden müssen. Und wenn sie gesezt sind, so müssen sie eine 14. Tage vor dem Regen beschirmet werden, denn viel Nässe machet, daß sie faulen.

## Dorothea.

Dorothea.

Dorothea ist eine feine Blume von einer dunkelbraunen Purpurfarbe, mit artigen Zänckgen, und mit roth und hell Purpurfarb gesprengt, mit einem weissen Boden.

## Die Aethiopische Sternblume. Ornithogalum Æthiopicum.

Æthiopian Star-Flower.

Die **Aethiopische Sternblume** ist eine schöne Blume im Augusto. Sie muß aber im Winter vor strenger Kälte bewahret werden, entweder durch einige Beschirmung, oder daß man sie ins Gartenhauß setzet.

## Mutterkraut. Matricaria.

Double Feather few.

**Mutterkraut** mit der vollen Blume, ist dem einfachen gleich, nur die Blumen sind dick und doppelt, weiß und mitten ein wenig gelblicht. Es wird durch Zweige vermehret, die im Augusto Blumen gewinnen.

## Schwerdtlilie Iris.

Flower de Luce.

**Schwerdtlilie**, deren zwo Gattungen sind. Eine mit Zwiebelwurzeln, davon es verschiedene Gattungen von verschiedenen Farben giebt; und die mit länglichen runden und dicken knotigen Wurzeln, deren so mancherley sind als der vorigen. Sie blühen im May und Junio. Die Wurzeln von denen, derer Blätter verderben, sollen im September heraus genommen und wieder gepflanzet werden, welches die beste Zeit ist, sie fortzusetzen. Sie werden durch Theilung der Wurzeln vermehret. Sie lieben ein gutes Erdreich. Und weil einige

Sorten mit Zwiebelwurzeln im Winter gerne grüne Blätter hervor zu schiessen pflegen, so sollen sie ein wenig vor der Kälte beschirmet werden.

Indian Fig.

## Die Indianische Feige. Ficus Indica.

Die Indianische Feige wird ihrer Rarität wegen gehalten, weil keine Pflanze in der Welt ist, die dergleichen Blätter hervor bringet. Sie muß im Winter ins Hauß gesezt und durch Niederlegung der Blätter vermehret werden.

Fox-Gloves.

## Fingerhut, unser Frauen Handschuh. Digitalis.

Fingerhut ist von mancherley Sorten und Farben, und blühet im Junio und Julio, einige Sorten davon auch im Augusto. Sie werden von Saamen erzeuget, der im Aprill in gutes Erdreich gesäet werden soll. Die beste Zeit, sie fortzusetzen, ist im September. Sie tragen nicht eher Blumen als im andern Jahr.

Fritillaries.

## Kybitzey. Fritillaria, Meleagris.

Kübitzey hat kleine runde Wurzeln, die aus zwey Stücken bestehet, als ob sie in einander gefüget wären, aus welchen ein Stengel entspringet, der Blumen träget. Es giebt vielerley Gattungen derselben, und von mancherley Farben. Einige volle, andere leer. Davon einige im März, einige im April und May, und einige im Augusto blühen. Die Wurzeln verli ren ihre Zäser, so bald die Stengel dürre sind, und können alsdenn, oder zu einer jeden Zeit, vor der Mitte des Augusti heraus genommen, und einige Zeit trocken gehalten werden: Doch sollen sie nicht zu bald heraus genommen, noch auch zu lange ausser dem Grund gehalten werden, weil sie beydes zu schwächen pfleget.

Gentianella.

## Gentianella.

Ist eine niedrige Pflanze, so im April und Majo viele blaue Blumen bringet.

Glastenbury-Thorn.

## Glasterburer-Dorn.

Dieser Dornbusch blühet im December, wie andere im Sommer blühen. Er soll seinen Ursprung noch vom Kloster zu Glasterbury hergekommen seyn. Er wird hervorgebracht und vermehrt, wie andere Dornsträucher.

## Nelkenblumen. Caryophyllus hortensis.

Gilly-Flowers.

Nelkenblumen, vom Monat, worinnen sie blühen, Juliusblumen genannt, sind von mancherley Gattungen, können aber unter diese vier Sorten gebracht werden. Rothe und weisse, Carmesin und weiß, Purpurfarb und weiß, und Scharlachfarb und weiß. Es sind der mancherley Gattungen zu viel, daß man sie nicht alle erzehlen kan. Daher will ich vielmehr zu deren Fortpflanzung und Cultur schreiten. Das vornehmste, so man in Acht zu nehmen hat, daß sie schöne grosse Blumen und viel Senker hervor bringen, ist das Erdreich, worein ihr sie pflanzet, welches weder zu steif noch auch gar zu locker seyn soll. Diesemnach versehet euch mit guter frischer Erde, und vermischet sie mit einem dritten Theil Kuhmist oder Schafsmist, der lange gelegen hat. Diesem füget eine kleine quantität Kalck bey. Leget diese Mischung auf einen Haufen, und machet ihn oben rund, daß er keine Nasse einlässet. Lasset es so lange liegen, bis es wohl mit einander fermentiret; und wendet es öfters um, daß es weich und mürbe wird, ehe ihr es in eure Töpfe oder Beete thut, eure Senker hinein zu pflanzen. Nehmet eure Senker im September oder März ab, welches letztere allemahl das beste ist, und schneidet alle erstorbene Blätter und die Gipfel von allen, die zu lang sind, davon ab. Diese nehmet mit so viel Erde, als möglich ist, heraus, und setzet sie in Töpfe, oder an einen warmen Ort, wo ihr sie im Winter bedecken könnet, in der vorbesagten Erde. Sie müssen in trockenem Wetter fleißig begossen, und der Mittagssonne nicht zusehr ausgesezt werden. Die Morgensonne, wird am besten vor sie gehalten.

Einige haben sich einer andern Gattung Erdreichs dazu bedienet, nemlich das hinweggeschüttete Zeug bey einer Lohgerber-Grube, das sich durch langes liegen in Erde verwandelt hat. Zu einen Laufkarrn dieses Zeugs, thun sie vier Laufkarren Erde, die unter Holzhaufen gelegen hat. Am besten aber wird, insonderheit vor Senker, die Erde in alten verfaulten Weiden gehalten. Wenn die Stöcke anfangen Stengel zu bekommen, sollen alle, bis auf etliche der gröSten, bey jeder Wurzel abgekneipt werden, daß sie Blumen tragen. Eben dieses muß bey der Knospe beobachtet werden, so wird es die Blumen desto schöner machen, und desto mehr Senker hervor bringen, wodurch die Gattungen erhalten und vermehret werden. Die Stengel müssen,

wenn sie hoch wachsen, an kleine Steckgen, die man daneben stecket, angebunden werden, damit sie durch ihre Beugung nicht zerbrechen, und ihre Blumen verlohren gehen.

Die vornehmste Zeit Nelkensenker einzulegen, ist im Julio, wenn sie verblühet haben, welches also verrichtet werdeu muß. Die stärsten Seitenschosser, die genug Fugen vor Senker haben, sind zu erkiesen, deren Seiten und Spitzen der obersten Blättee abgeschnitten werden müssen. Der unterste Theil der mittelsten Fugen, soll halbdurch abgeschnitten, und der Stengel von da an durch die Mitte hinauf gegen die nechste Fuge zerschlitzet werden. Die Erde, die solchen aufnehmen soll, ist zu eröffnen, und der Senker sachte hinein zu biegen, mit einen kleinen Reifenstecken, ihn darinnen zu erhalten. Das Ende des Senkers wird aufwerts gebeuget, daß also die Schlitze offen gehalten werden möge, wenn sie mit Erde bedeckt ist, welche begossen gehalten werden muß, insonderheit bey dürrer Jahrszeit.

Es wird machen, daß sie desto eher einwurzeln, so, daß ihr sie mit der Erde, um den Anfang des folgenden Septembers, in Töpfe oder Beete der vorbeschriebenen Erde, welche beschattet und sachte begossen werden muß, fortsetzen könnet. Zu viel Wasser aber möchte sie faulend machen. Daher sie mit Brettern, die mit Gabeln und Stecken unterstützet sind, die man darauf leget, aber nicht zu nahe, damit sie aus Mangel der Luft nicht verderben, zu beschirmen sind. Man hat bey ihrer Fortpflanzung auch Sorge zu tragen, daß die Senker nicht zu tief geleget werden, welches den Verlust mancher verursachet hat. Und wenn einige keine Wurzeln gefaßt haben solten, könnet ihr sie vom neuen legen, und den Schnitt ein wenig tiefer machen: und also lasset sie bleiben, bis in den Frühling, da ihr sie hinaus pflanzen könnet, wie ihr es vor gut ansehet.

Einige dieser Blumen schiessen im Sommer nur mit einem Stengel, ohne Senker, in die Höhe. Wenn man solchen blühen lässet, stirbt die Wurzel ab. Daher muß der Stengel bey zeiten abgeschnitten werden, daß er von neuem ausprossen kan, welches die Wurzel erhalten wird. Wenn aber einige davon in Töpfen verderben, so müssen sie von der alten Erde ausgeleert und neue hinein gethan werden, ehe eine andere Blume hinein gepflanzt wird. Wenn Wurzeln bey guten Blumen zu viele Senker hervor bringen, sind 3. bis 4. genug,

gelegt zu werden. Wenn eure Nelken blühen, und die Hülse aufspringet, so öfnet sie mit einem Federmesser oder einer Lancette bey jeder Abtheilung, so tief als sie die Blume zerborsten hat, und bindet einen schmalen Saum von eines Goldschlägers Haut herum, und feuchtet solchen mit eurer Zunge an, so wird es zusammen kleben. Die ersten Blumen sind mit Saamen zu behalten, und ihre Hülsen so lange stehen zu lassen, als vor Gefahr der Fröste geschehen kan; und sollen, so viel möglich, vor Nässe bewahret werden. Der Stengel mit der Hülse muß abgeschnitten und gedörret werden, und zwar so, daß er den Saamen nicht verschüttet, welcher reif ist, wenn er schwarz und die Hülse dürre ist.

Die beste Zeit, den Saamen zu säen, ist der Anfang des Aprils, wenn die Fröste vorüber sind, auf ziemlich guten Grund mit Asche vermischet, an einem Ort, der nur die Morgensonne hat. Der Saame muß von den schönsten vollen Blumen genommen und täglich begossen werden, bis er aufgehet. Er muß nicht zu dick gesäet werden, und eben dieselbe Erde, die ihr zur Hineinpflanzung derselben zubereitet hattet, soll eines viertel Zoll dick darüber gesiebet werden. Die Sämlinge können, wenn sie zu einer ziemlichen Höhe erwachsen, im folgenden August oder September in Beete fortgesetzet werden, wo sie stehen bleiben müssen, bis sie blühen. Wenn ihr Nelken habt, die zerbrochen, klein oder einfach sind, könnet ihr andere Nelken, die schöner sind, darauf pfropfen. Pfropfet sie aber auf denjenigen Theil des Stengels, der am holzigsten ist; das Pfropfen durch Zusammenbindung ist am besten. Die Erde um eure Nelkenstöcke soll zum wenigsten in zwey Jahren einmal erneuert werden. Denn in solcher Zeit werden sie die beste und dienlichste Kraft des Erdreichs erschöpft haben. Sie können im Winter nicht trocken genug gehalten werden, man müste denn sehen, daß sie verwelken wollten, da man sie sparsam begiessen kan.

**Dreyfaltigkeitsblume.** Jacea, Viola flammea s. tricolor, Hearts-Ease. Flos Trinitatis.

Die Dreyfaltigkeitsblume ist eine Art Violen, so den ganzen Sommer blühet, und oft auch im Winter. Sie säet sich selbst, und

kan

kan auch durch Theilung der Wurzeln vermehret werden. Sie erfordert ein gutes Erdreich.

Hellebore.

## Nießwurz. Helleborum. Veratrum.

Nießwurz ist von verschiedenen Sorten, als die schwarze, so zu Weihnachten blühet, und die weisse und rothe, welche im Junio blühet. Die Wurzeln bestehen aus verschiedenen langen Zäsern, die tief in den Grund hinein laufen, aus deren dicken Ende die Blätter und Blumen entspringen. Sie können im Frühling durch Theilung der Wurzeln vermehret werden; und da sie harter Natur sind, und lange ohne Fortsetzung dauern, so sollen sie gleich Anfangs in guten Grund gepflanzet werden.

Liverwort.

## Leberkaut. Hepatica.

Leberkraut ist eine sehr feine Blume. Sie ist von zweyerley Sorten, die einfache und die doppelte oder volle. Sie wächst nie gar hoch, bringet aber im März mancherley Blumen, darunter die weissen am meisten geachtet werden. Sie werden von dem Saamen der einfachen erzeuget, der recht reif seyn muß, ehe man ihn einsammlet. Haltet den Grund feucht, bis sie aufkommen, und alsdenn setzet sie ins Haus; denn sie sind sehr zart, weil sie jung sind. Und wenn sie hinein gesetzet sind, so müssen sie in fünf bis sechs Tagen einmal, und zwar nicht zu viel, begossen werden. Man kan sie, wenn sie ein Jahr alt sind, in ein sandiges Erdreich, das ein wenig gedünget ist, fortpflanzen. Sie können auch durch Theilung der Wurzeln vermehret werden. Sie verdienen eure Arbeit und Sorge, die, sie zu pflanzen und fortzupflanzen, eben so groß nicht ist.

Honey-Suckle.

## Wiesenklee, Geisblatt. Periclymenon.

Wiesenklee ist von dreyerley Gattungen. 1) Der gemeine Klee. 2) Der doppelte oder volle, welcher viele angenehme Blumen, die verschiedene Reihen über einander wachsen, hervor bringet. 3) Der rothe Italiänische Wiesenklee, der den wilden oder gemeinen ziemlich gleich kömmet, aber röthere Zweige hat. Die Blume ist auch länger und schöner als des vorigen, von einer feinen rothen Farbe, ehe sie völlig gewachsen sind, hernach aber werden sie um den Rand mehr gelblich. Sie blühen im May und Junio, und werden von Senkern oder Schnittlingen leichtlich vermehret.

Eibisch.

## Eibisch. Althæa. Hibiscus.

Hollihocks.

Eibisch übertrift den Mohn weit an Dauerhaftigkeit, und läſ-
set sehr zierlich, absonderlich die vollen; davon es verschiedene Farben
giebet. Sie sollen einen Zoll tief in gutes Erdreich gesäet und feucht
gehalten werden, bis sie ein wenig erwachsen sind. Sie werden ein
Jahr gesäet, und das andere blühen sie. Sie können im August
oder September aus eurer Pflanzschule, nachdem sie von Saamen
erzeuget worden, zu den Plätzen, wo sie wachsen sollen, fortgesetzet
werden, welches ihrer Länge wegen, neben einer Beschirmung vor
dem Wind seyn soll. Sie können auch aus Sprossen, die von dem
Stamm abgeschnitten sind, vermehret werden.

## Hohlwurz, Osterlucey. Aristolochia.

Hollow-Roots.

Hohlwurz ist von verschiedenen Sorten. Sie kommen im
März herfür, und blühen im April, und vergehen im May wieder.
Sie können 2. oder 3. Monate auſſer Grund gehalten werden. Sie
vermehren sich gar sehr in jedem Erdreich, lieben aber das sandige
am meisten, wenn es nicht zu sehr in der Sonne lieget.

## Hyacinthen. Hiacinthus.

Hyacinths.

Hyacinthen sind alles zwiebligte Wurzeln, ausgenommen die
dickwurzligte Indianische Hyacinthe, die wir vor das Grünhaus hal-
ten. Die Gattungen darunter, die traublichte Blumen haben, sind
von mancherley Veränderung. Als gelb, aschfarbig, roth, weiß,
blau und himmelblau. Wie auch die schöne krausigte Hyancinthe,
und die blaue, weisse und blauliche, sternigte, die schöne Blumen auf
grossen Stengeln bringet. Diese blühen im May, und können im
August fortgesetzet werden. Sie verlieren ihre Zäser nicht, und sind
also nicht geschickt, lange auſſer Grund behalten zu werden.

Es giebet aber verschiedene Gattungen darunter, die ihre Zäser
verlieren, und länger auſſer Grund gehalten werden mögen, und sind
demnach den andern vorzuziehen, weil sie eher im Jahr kommen, als
vom Februario bis in den April; auch sehr lieblich und von schöner
Farbe.

Einige sind völler, so wohl weisse als blaue, und daher wegen
ihrer vielfarbigten Blumen, zu äſtimiren. Sie können vom Saa-
men erzeuget werden, der im August in sehr fettes Erdreich gesäet wer-
den

den muß. Sie kommen im Frühling herfür, und bisweilen auch im Winter. Sie sollen mit Stroh zugedecket werden, sie vor den Frost zu bewahren. Sie werden auch durch Zerschlitzung der Zwiebel, so mit einem Federmesser an vier Seiten, aber nicht zu tief bis aufs Herz geschehen soll, vermehret. Die Sämlinge sollen um Johannis, wenn der Saame schwarz ist, heraus genommen und an einen trockenen Ort gelegt werden; und so bald, als sie recht trocken sind, sollen sie wieder gepflanzet werden. Sie fangen das vierte Jahr an zu blühen. Sie sollen in ein mageres Erdreich, ohne Mist, gepflanzet werden.

Indian or Garden-Cresses.

## Indianische Gartenkresse. Nasturtium hortense.

Indianische Garrenkresse kan in warmen Beeten vom Saamen hervor gebracht werden, wenn ihr sie frühzeitig haben wollet. Sonst wird sie auch gar wohl wachsen, wenn ihr sie im April in guten Gartengrund säet. Sie sind von einer Blume zu einem guten Sallat worden.

Indian Reed.

## Indianisches Schilfrohr. Canna Indica.

Indianischer Schilf hat schöne, grosse, grüne Blätter, die aus den Fugen der Stengel hervor kommen, und an der Spitze verschiedene Blumen, wie die Schwertel, von heller Carmesinfarbe tragen, worauf drey viereckigte Häuptgen folgen, die den Saamen in sich halten. Er hat eine weisse dicklichte Wurzel, durch deren Theilung er vermehret wird. Es giebt auch eine Gattung mit gelben Blumen. Er muß in Kästen von gutem Erdreich gesetzt, oft gewässert, und im Winter ins Grünhaus gesetzet werden. Denn ein einziger Frost machet, daß er drauf gehet.

Irises.

## Schwertel-Lilien. Irides.

Schwertel-Lilien haben so wohl Zwiebelwurzeln, als dicklichte. Die zwieblichten sind von mancherley Gattungen. Einige (als die Persianische) blühen im Februario oder März, andere im April, May, Junio und Julio. Es sind einige darunter sehr schön und anmuthig. Ihre Farben sind entweder blau, purpur, aschenfarbig, pfirschfarbig, gelb, weiß oder melirt und buntscheckigt. Ihre Wurzeln können heraus genommen werden, so bald als die Blätter anfangen zu verwelken. Denn so bald, als sie ganz verwelkt sind, lässet

die

die Zwiebel mehr Zäser hervor schiessen, und da wird es zu spät seyn, sie fortzusetzen; sonst aber könnet ihr sie bis im August oder September trocken erhalten. Sie lieben einen guten Boden, der aber nicht zu fett ist, auf einem Damm, der in der Sonne, aber nicht zu heiß, lieget, der östliche Aspect ist der beste.

Die mit dicken Wurzeln sind nicht so gar veränderlich, als die zwieblichten. Jedoch tragen sie viele artige Blumen, darunter die Calcedonische Iris von dunkel marmorirten Farbe, die feinste ist. Diese Gattung muß ordentlich in Acht genommen werden, sonst wächset sie nicht recht. Es erfordert ein warmes und fettes Erdreich, worein sie gepflanzt werden sollen. Und weil sie vor Winters grüne Blätter hervor zu schiessen pfleget, so will sie ein wenig vor der Kälte beschirmet seyn. Diese können heraus genommen werden, wenn die Blätter welk werden, und einige Zeit im Hause verbleiben, und alsdenn im September oder October wieder gepflanzet werden, so werden sie desto besser wachsen. Die andern Gattungen von dicken Wurzeln sind viel härter, und vermehren sich ungemein in gutem Erdreich.

## Jucca India.

Jucca-Indiä.

Jucca India hat eine grosse dicke Wurzel und grosse Zäser, woraus ein grosser runder Büschel harter, langer, hohler, grüner Blätter mit Spitzen, so scharf als Dornen, entspringen. Ihre Blumen bestehen aus sechs Blättgen von einer rothblaulichen Farbe. Sie muß in Kästen, die groß und tief sind, gesetzet, und im Winter ins Grünhaus gebracht werden, wiewohl einige versichern, daß sie unser Clima vertrügen.

## Jonquillen. Jonquilla.

Junquils.

Jonquillen sind eine Art Narcissen, und verschiedener Gattungen, als die leere und volle, und diejenige, so viele Blumen auf einem Stengel haben, und eben so verpfleget wird. Sie blühen um den April und May, und werden durch Theilung der Wurzeln vermehret. Sie sollen um die Mitte des Sommers in zwey oder drey Jahren heraus genommen werden, sie mögen grün seyn oder nicht. Man muß sie an einen trockenen Ort legen, ohne die Blätter abzuschneiden, und im August wieder pflanzen.

Ladies-Slipper.

## Unserer Frauen Pantoffel. Mariæ calceolus.

**Unserer Frauen Pantoffel** ist eine Blume, die von den meisten Blumenliebhabern geachtet wird, an vielen Orten in Nord-Engeland aber wild wächset Sie bringet ihre Blumen im Sommer frühzeitig, ist eine harte Pflanze, so die Kälte verträgt, aber nicht gar geschickt, vermehret zu werden.

Ladies-Smock.

## Gauchblume. Cardamina.

**Die Gauchblume** hat kleine zäserigte Wurzeln, die in den Grund laufen, und kömmet an verschiedenen Orten auf, durch deren Theilung solche vermehret werden kan.

Larks-Heel.

## Eisenhütlein. Aconitum.

**Eisenhütlein** sind von verschiedenen Arten, so wohl volle als leere, wiewohl nur eine Gattung werth ist, daß man sie hege, nemlich die volle gerade, mit zankigten Blättern, geraden Stengel, oben mit Zweigen und vielen vollen Blumen, einige purpurfarb und einige blau. Einige Wurzeln bringen auch dann und wann streifigte und scheckigte Blumen mit Blau, Weiß ꝛc. hervor. Der Saamen folget auf die Blumen in kleinen harten Hülsen, die schwarz und rund sind, welche, wenn sie gesäet werden, leere, meistens aber volle Blumen hervor bringen. Die Wurzeln verderben im Winter. Sie blühen bald eher, bald später, nachdem sie gesäet worden. Die gewöhnliche Zeit, sie zu säen, ist im Anfang des Aprils. Allein guten Saamen zu bekommen können einige gesäet werden, so bald als sie reif sind, an Orten, die vor langen Frösten beschirmet sind; und eine von diesen Winterpflanzen ist zehen von denen werth, die im Frühling gepflanzet werden.

Lily.

## Lilien. Lilium.

**Lilien** sind von allerhand Gattungen. Als 1) **die rothe Feuerlilie**, die viele schöne feuerrothe Blumen auf einen hohen Stengel träget, deren Feuerfarbe sich aber unten auf Oranienfarbe neiget, mit kleinen schwarzen Flecken. 2) **Die volle rothe Lilie**, die orangenfarbe einfache Blumen, mit kleinen braunen Flecken an den Seiten, und bisweilen nur eine schöne volle Blume hat. 3) **Die gelbe Lilie**, die unter allen am meisten geachtet wird, weil sie von schöner Goldfarbe ist. 4) Die gemeine **weisse**, die der rothen gleich ist. 5) Die

weisse

**weisse Lilie von Constantinopel**, kleiner als die vorige, trägt aber viel mehr Blumen. 6) **Die volle weisse Lilie**, die der gemeinen Gattung gleich ist, ausgenommen an Blumen, die beständig doppelt sind, und sich selten eher als nur im schönen Wetter aufthun. 7) **Die Persianische Lilie**, die Wurzeln hat wie die Kayserkrone, mit Blättern besetzt bis mitten an den Stengel, und von dar bis an die Spitze mit vielen kleinen Blumen, welche ihre Köpfe hängen. Diese (ausgenommen die letzte, so im May blühen) bringen ihre Blumen im Junio herfür. Sie werden durch Theilung der Wurzeln vermehret, welche ihre Zäser behalten, und müssen daher nicht gar oft fortgesetzt werden. Die beste Zeit ist, wenn die Stengel gänzlich verdorret sind: Denn alsdenn haben die Wurzeln die wenigsten Zäser. Sie können von Saamen hervorgebracht werden, es währet aber lange, ehe sie blühen. Sie sollen fünf Zoll tief gesetzt, und die Wurzeln alle Jahre entblöst werden, jedoch ohne die Zäser der alten Wurzeln zu beragen. Die jungen können davon abgesondert werden; denen man nur neue frische Erde beyfüget, welches die Schönheit ihrer Blumen sehr befördern wird. Sie sollen in 4. oder 5. Jahren einmal herausgenommen werden.

## Mayenblümgen. Lilia convallia.

Lilies of the Valley.

**Mayenblümgen**, ob sie schon an einigen Orten wild wachsen, werden wegen ihres lieblichen Geruchs und Nutzens in der Arzney sehr geliebet. Sie werden durch Theilung ihrer Wurzeln vermehret, und lieben ein feuchtes fettes Erdreich, und wachsen gerne im Schatten. Sie blühen im May.

## Fingerhut. Unser Frauen Handschuch. Lychnis. Rosa græca.

Lychnis or Calcedon.

Lychnis ist einfach oder doppelt. Die einfache trägt nur Saamen, die doppelte aber kan durch Theilung der Wurzel im Augusto vermehret werden, oder, wenn man die Stengel setzet, wie ich bey der Cardinalsblume gemeldet habe.

## Gartenpappeln. Malva major s. hortensis.

Gartenpappeln ist eine schöne grosse Blume, an Gestalt und Farbe sehr unterschiedlich. Die Zeit, da sie blühet, ist im August

und September, wenn andere Blumen vorüber sind. Die Saamen sind in runden flachen Häuptgen enthalten; und da sie spate blühen, so müssen die ersten Blumen vor Saamen behalten werden. Denn obschon die Pflanze eine Weile dauert, so wird sie doch hauptsächlich vom Saamen erzeuget, der im Anfang des Aprils gesäet und das andere Jahr Blumen tragen wird.

Marvel of Peru.

## Die Wunderblume. Mirabilia Peruviana.

Mirabilia Peruviana, von ihrer wunderbaren Verschiedenheit der Blumen aus einerley Wurzel. Sie blühen vom Anfang des Augusti bis in Winter, da sie von den Frösten erfröhret werden. Der Saame soll im Anfang des Aprils gesteckt, und von den warmen Beeten in fettes Erdreich, wo sie den Vortheil der Sonne haben mögen, fortgesetzt werden. Wenn sie das erste Jahr nicht blühen, muß vor den Frösten Pferdemist und Streu darauf gelegt werden, so, daß sie den ganzen Winter also bedecket seyn mögen, so werden sie das folgende Jahr desto eher blühen; und die Wurzeln von der besten Gattung können, wenn sie verblühet haben, herausgenommen und gedörret, und in einem wollenen Lumpen gewickelt, und also den ganzen Winter vor Feuchtigkeit verwahret werden; und wenn man sie im Anfang des Merzen setzet, werden sie glücklich fortkommen und tragen.

Maracoc.

## Die Paßionsblume. Flos Passionis.

Diese Pflanze kan durch Nebensprosser vermehret werden; und wenn man die Wurzein vor starken Frösten bewahret, so wird sie desto schöner blühen. Sonst soll sie gegen eine südliche Mauer gepflanzet werden. Sie blühen im Augusto. Die Schnecken fechten diese Pflanze an, wie sie der Frucht des Nectarinen Baums thun, und die Katzen das Marum Syriacum oder Aßyrische Mastix benagen. Daher man Sorge tragen muß, solche zu beschirmen.

Medow-Saffran.

## Wiesensaffran. Colchicum.

**Wiesensaffran** ist von unterschiedlichen Gattungen und Farben, und sowohl voll als einfach. Die Wurzeln sollen um die Mitte des Julii herausgenommen und um das Ende des Augusti oder dem Anfang des Septembers gesetzt werden, da sie bald Zäserlein und bald darauf Blumen hervor schiessen lassen werden, weil sie nach der Zeit,

da sie von den dürren Wurzeln gesetzt werden, unter allen andern zu erst aufblühen. Sie werden leichtlich gepflanzet, weil die Wurzeln ihre Zäser verlieren, die herausgenommen werden können, sobald als die grünen Blätter verdorret sind, und ausser Grund behalten, bis zur Zeit der Pflanzung. Sie werden fast in jedem Erdreich wachsen, doch lieben sie das Feuchte am meisten.

## Moly oder Raute. Moly.

Moly oder wilder Knoblauch ist von verschiedenen Gattungen, als die grosse Moly Homeri. Die Indianische Moly, die Ungrische Moly, Schlangen-Moly; die gelbe Moly, die Spanische Purpur-Moly, die Spanische Silbermütze, Diascoridis Moly, die wohlriechende Moly von Montpelier ꝛc. Die Wurzeln sind zart, und müssen sorgfältig vor Frösten beschirmet werden.

Die Moly Homeri blühet im May und währet bis in Julium. Also auch die andern, die letzte ausgenommen, welche späte im September kömmet. Sie verlieren ihre Zäser, und können heraus genommen werden, wenn die Stengel dürre sind, und die größten Wurzeln behalten, daß man sie wieder setzen kan, indem man alle kleine Sprößlinge hinweg wirft, womit manche beschwert zu werden pflegen, insonderheit wenn sie lange unfortgesetzt stehen. Sie sind hart und werden in jedem Erdreich wachsen.

## Der Nachtschattenstrauch. Solanum fruticosum. Shrub Nightshade.

Der Nachtschattenstrauch hat einen holzigen Stock und Zweige, dunkelgrüne Blätter, und blühet wie der gemeine Nachtschatten. Er wird durch Senker vermehret und blühet zu Ende des Mayen.

## Calcedonische Lychnis oder Nelkgen. Non such.

Lychnis Calcedonica.

Die Calcedonische Lychnis wird in zwo Gattungen eingetheilet, die einfache Constantinopolitanische oder Blume von Bristol, welche ein grosses Haupt von vielen Scharlachblumen träget, davon es eine andere giebet, die nur an Farbe der Blumen, die erst von einer rothen Farbe sind, aber bleicher werden, unterschieden ist; und die dritte mit weissen Blumen. Und dann die volle schöne Scharlach-

Lychnis,

Cowslips.

## Schlüsselblumen oder Himmelschlüssel. Primula Veris.

Die Schlüsselblumen, sind von unterschiedenen Gattungen. Als die vollen oder doppelten, die eine Blume in der andern haben. Die doppelten oder vollen grünen. Die einfachen grünen. Die buschlichten. Die rothen, die Oranienfarben ꝛc. Und einige von einer schönen Scharlachfarbe und sehr voll. Dieser ihre Blumen müssen das Erdreich öfters verändern, sonst schlagen sie aus dert Art, und werden einfach. Der Saame ist im September in ein Beet guten Erdreichs zu säen, so wird er im Frühjahr aufgehen. Sie können gleichfalls durch Theilung der Wurzeln vermehret werden.

Crains-Bill.

## Storchenschnabel. Geranium nocte olens.

Storchenschnabel ist von verschiedenen Gattungen. Die Mosch oder wohlriechende Gattung aber, wird in Gärten am meisten geheget. Sie wird von Saamen, oder durch Theilung der Wurzeln vermehret.

Crocus.

## Saffran. Crocus.

Der Saffran ist von vielerley Arten, darunter einiger im Februario und Martio, und anderer im September und October blühet. Er ist auch von mancherley Farben. Wenn er seine Blätter verlieret, so mag er herausgenommen und trocken gehalten werden. Der Herbstsaffran bis im August, und der Frühlingssaffran bis in October. Sie sind dauerhaft, und pflegen überall fortzukommen. Der beste Platz aber vor den Frühlingssaffran ist, daß man ihn genau an eine Mauer, Wand, Pallisade, oder an die Seiten der mit Brettern ausgesezten Ränder um den Garten herum, pflanzet, und die Farbe derer von einerley Jahrszeit mit einander vermischet; als, die weisse Gattung mit der Purpurfarben, die guldene mit der Royal oder Königlichen. Der Saame muß in der Hülse gelassen werden, bis man ihn säet, und es ist ein leichtes, fettes Erdreich dazu auszusuchen. Er muß nicht zu dick gepflanzt werden. Man kan ihn auch durch Sprossen von der Wurzel vermehren.

Crown-Imperial.

## Die Kayserkrone. Corona Imperialis.

Die Kayserkrone hat eine grosse runde Wurzel, einen langen Stengel und lange grüne Blätter, mit einem Büschel kleiner oben an dem Gipfel, und unter solchen 8. oder 10. Blumen von einer Oranienfarbe.

farbe. Es giebt auch noch andere Sorten; als, die doppelten oder vollen, und die gelben. Sie blühen im März oder im Anfang des Aprils, und werden von Sprößlingen, die jährlich aus den alten Wurzeln entspringen, fortgepflanzet, welche Sprößlinge ausgehoben werden können, wenn die Stengel verdorret sind, welches im Junio seyn wird, und müssen ausserhalb des Grundes oder Erdreichs gehalten werden, bis in Augustum. Die doppelte Oranienfarbe und gelbe, sind vermischt überaus fein anzusehen. Die vollen tragen Saamen: Von welchen und von dem gelben, wenn sie zu bekommen sind, man einige neue Veränderungen, wenn sie gesäet werden, hoffen mag; von den gemeinen aber hat man sich wenig zu versprechen.

## Narcissen. Narcissus.

Daffodils-Narcissus.

Die **Narcissen** sind von mancherley Veränderungen und von unterschiedlichen Farben; und einige sind leer oder einfach, andere voll oder doppelt: Einige tragen viel Blumen auf einem Stengel, und andere nur eine. Sie blühen von dem Ende des Märzen an, bis zu Anfang des Mayen. Sie sind harter Natur, und werden meistens an einem jeden schattigten Ort wachsen. Die meisten Gattungen derselben sollen im Junio herausgenommen, und bis in den September trocken gehalten, und alsdenn wieder gesetzt werden. Mancherley veränderliche Gattungen derselben hervor zu bringen, soll der Saame der allerbesten einfachen (denn die doppelten oder vollen tragen keinen) im September an solchen Orten gesäet werden, wo sie 2. bis 3. Jahre stehen können, ehe sie fortgesezt werden; und alsdenn soll man sie im Junio wieder heraus nehmen, und gleich wieder in gutes Erdreich setzen. Der Saame ist reif, wenn er schwarz aussiehet. Zu solcher Zeit pflücket ihn ab, und säubert ihn von den Hülsen. Leget ihn hin bis in Augustum, und alsdenn säet ihn einen Zoll tief in die Erde, die nicht zu stark und steif seyn soll. Er soll gesäet werden, wenn ihr euch Regen versehet. Wenn solcher fehlet, so breitet eine Strohmatte darüber, und begiesset sie mit Wasser. Dieses wird durchseichen und den Grund genugsam befeuchten. Denn zu viele Nässe ist nicht gut. Die Strohmatte kan beständig darauf gelassen werden, ausser wenn es regnet, oder der Morgenthau fällt, der noch besser vor den Saamen ist als Begiessen. Wenn er aufgehet, muß man ihn das erste Jahr nicht stöhren, ausser daß man das Unkraut ausräutet. Und im

Winter, wenn es stark gefrieret, soll der Grund mit Mist bedecket werden. Ihr könnet ihn bedecken, alsdann soll er aber nicht eher wieder aufgedeckt werden, als im März. Die Sämlinge sollen um die Mitte des Julii, wenn sie 2. Jahr alt sind, heraus genommen werden. Sie werden 4. bis 5. Jahr alt seyn, ehe sie Blumen tragen, und das erste Jahr auch nicht gar viel Blumen hervor bringen. Das folgende Jahr aber, kommen sie zur Vollkommenheit. Diese Pflanze erfodert ein gutes fettes Erdreich, und muß an einem warmen Ort stehen, weil sie frühzeitig blühet.

Dazies. **Maßlieben, Tausendschön, Zeitlosen.** Bellis, Paradelos.

**Maßlieben**, sind von mancherley Sorten, als die grossen weissen, die ganz rothen, die grossen roth und weissen, die frühzeitigen, nackigten, grünen ꝛc. Sie blühen alle im April, und können im Frühling oder Herbst durch Theilung der Wurzeln leichtlich vermehret werden. Sie müssen aber fleißig begossen werden, zumahl wenn sie zu sehr in der Sonne stehen.

Dittany. **Diptam.** Dictanum.

**Diptam** ist eine harte Pflanze, und von verschiedenen Gattungen, welche im Junio und Julio blühet. Die Saamen sind im Augusto zu sammlen, und gehen verlohren, wenn man nicht Sorge trägt, solches zu verhüten. Sie dauret lange, ohne Fortsetzung, und bringet viele neue Wurzeln, welche zu Anfang des Märzens von den alten genommen werden sollen. Verschiedene Arten derselben, werden von ihren Saamen erzeuget, der, so bald als er reif ist, in gutes Erdreich gesäet wird. Als, der hochrothe, weisse, Aschenfarbige ꝛc.

Dog-Fennel. **Hundsfenchel.** Fœniculum Caninum.

**Hundsfenchel** hat dunkel grüne Blätter, und breite, spreitzigte volle weisse Blumen, an der Spitze der Zweige. Die Wurzel bestehet nur aus vielen kleinen Zäsern, welche durch ihre Zertheilung, am Ende des Augusti, vermehret wird, da man die Blumen, Knospen, so bald als sie hervor kommen, abreisset.

Dogs-Tooth **Hundsblume.** Dens Caninus.

**Hundsblume** ist eine Art Satyrions, wächst ohngefehr eines halben

ben Schuhes hoch, oben mit einer Blume. Davon diese folgende Gattungen sind. 1.) Die mit weissen Blumen. 2.) Mit Purpurfarben. 3.) Mit rothen. 4.) Mit gelben. Sie blühen alle um das Ende des Martii, oder im Anfang des Aprils. Sie lieben ein gutes frisches, aber kein gedüngtes, Erdreich. Sie sollen im Augusto gepflanzt werden, ehe sie neue Zäserlein hervor schiessen lassen; denn ob sie schon die alten verliehren, so bekommen sie doch geschwind wieder neue. Daher sie nicht ausserhalb des Grundes gehalten werden müssen. Und wenn sie gesezt sind, so müssen sie eine 14. Tage vor dem Regen beschirmet werden, denn viel Nässe machet, daß sie faulen.

## Dorothea.

Dorothea.

Dorothea ist eine feine Blume von einer dunkelbraunen Purpurfarbe, mit artigen Zänckgen, und mit roth und hell Purpurfarb gesprengt, mit einem weissen Boden.

## Die Aethiopische Sternblume. Ornithogalum Æthiopicum.

Æthiopian Star-Flower.

Die **Aethiopische Sternblume** ist eine schöne Blume im Augusto. Sie muß aber im Winter vor strenger Kälte bewahret werden, entweder durch einige Beschirmung, oder daß man sie ins Gartenhauß setzet.

## Mutterkraut. Matricaria.

Double Feather few.

**Mutterkraut** mit der vollen Blume, ist dem einfachen gleich, nur die Blumen sind dick und doppelt, weiß und mitten ein wenig gelblicht. Es wird durch Zweige vermehret, die im Augusto Blumen gewinnen.

## Schwerdtlilie Iris.

Flower de Luce.

**Schwerdtlilie**, deren zwo Gattungen sind. Eine mit Zwiebelwurzeln, davon es verschiedene Gattungen von verschiedenen Farben giebt; und die mit länglichen runden und dicken knotigen Wurzeln, deren so mancherley sind als der vorigen. Sie blühen im May und Junio. Die Wurzeln von denen, derer Blätter verderben, sollen im September heraus genommen und wieder gepflanzet werden, welches die beste Zeit ist, sie fortzusetzen. Sie werden durch Theilung der Wurzeln vermehret. Sie lieben ein gutes Erdreich. Und weil einige

Sorten mit Zwiebelwurzeln im Winter gerne grüne Blätter hervor zu schiessen pflegen, so sollen sie ein wenig vor der Kälte beschirmet werden.

Indian Fig.

## Die Indianische Feige. Ficus Indica.

Die Indianische Feige wird ihrer Rarität wegen gehalten, weil keine Pflanze in der Welt ist, die dergleichen Blätter hervor bringet. Sie muß im Winter ins Hauß gesezt und durch Niederlegung der Blätter vermehret werden.

Fox-Gloves.

## Fingerhut, unser Frauen Handschuh. Digitalis.

Fingerhut ist von mancherley Sorten und Farben, und blühet im Junio und Julio, einige Sorten davon auch im Augusto. Sie werden von Saamen erzeuget, der im Aprill in gutes Erdreich gesäet werden soll. Die beste Zeit, sie fortzusetzen, ist im September. Sie tragen nicht eher Blumen als im andern Jahr.

Fritillaries.

## Kybitzey. Fritillaria, Meleagris.

Kübitzey hat kleine runde Wurzeln, die aus zwey Stücken bestehet, als ob sie in einander gefüget wären, aus welchen ein Stengel entspringet, der Blumen träget. Es giebt vielerley Gattungen derselben, und von mancherley Farben. Einige volle, andere leer. Davon einige im März, einige im April und May, und einige im Augusto blühen. Die Wurzeln verli ren ihre Zäser, so bald die Stengel dürre sind, und können alsdenn, oder zu einer jeden Zeit, vor der Mitte des Augusti heraus genommen, und einige Zeit trocken gehalten werden: Doch sollen sie nicht zu bald heraus genommen, noch auch zu lange ausser dem Grund gehalten werden, weil sie beydes zu schwächen pfleget.

Gentianella.

## Gentianella.

Ist eine niedrige Pflanze, so im April und Majo viele blaue Blumen bringet.

Glastenbury-Thorn.

## Glasterburer-Dorn.

Dieser Dornbusch blühet im December, wie andere im Sommer blühen. Er soll seinen Ursprung noch vom Kloster zu Glasterbury hergekommen seyn. Er wird hervorgebracht und vermehrt, wie andere Dornsträucher.

## Nelkenblumen. Caryophyllus hortensis.

Gilly-Flowers.

Nelkenblumen, vom Monat, worinnen sie blühen, Juliusblumen genannt, sind von mancherley Gattungen, können aber unter diese vier Sorten gebracht werden. Rothe und weisse, Carmesin und weiß, Purpurfarb und weiß, und Scharlachfarb und weiß. Es sind der mancherley Gattungen zu viel, daß man sie nicht alle erzehlen kan. Daher will ich vielmehr zu deren Fortpflanzung und Cultur schreiten. Das vornehmste, so man in Acht zu nehmen hat, daß sie schöne grosse Blumen und viel Senker hervor bringen, ist das Erdreich, worein ihr sie pflanzet, welches weder zu steif noch auch gar zu locker seyn soll. Diesemnach versehet euch mit guter frischer Erde, und vermischet sie mit einem dritten Theil Kuhmist oder Schafsmist, der lange gelegen hat. Diesem füget eine kleine quantität Kalck bey. Leget diese Mischung auf einen Haufen, und machet ihn oben rund, daß er keine Nasse einlässet. Lasset es so lange liegen, bis es wohl mit einander fermentiret; und wendet es öfters um, daß es weich und mürbe wird, ehe ihr es in eure Töpfe oder Beete thut, eure Senker hinein zu pflanzen. Nehmet eure Senker im September oder März ab, welches letztere allemahl das beste ist, und schneidet alle erstorbene Blätter und die Gipfel von allen, die zu lang sind, davon ab. Diese nehmet mit so viel Erde, als möglich ist, heraus, und setzet sie in Töpfe, oder an einen warmen Ort, wo ihr sie im Winter bedecken könnet, in der vorbesagten Erde. Sie müssen in trockenem Wetter fleißig begossen, und der Mittagssonne nicht zusehr ausgesezt werden. Die Morgensonne, wird am besten vor sie gehalten.

Einige haben sich einer andern Gattung Erdreichs dazu bedienet, nemlich das hinweggeschüttete Zeug bey einer Lohgerber-Grube, das sich durch langes liegen in Erde verwandelt hat. Zu einen Laufkarrn dieses Zeugs, thun sie vier Laufkarren Erde, die unter Holzhaufen gelegen hat. Am besten aber wird, insonderheit vor Senker, die Erde in alten verfaulten Weiden gehalten. Wenn die Stöcke anfangen Stengel zu bekommen, sollen alle, bis auf etliche der grösten, bey jeder Wurzel abgekneipt werden, daß sie Blumen tragen. Eben dieses muß bey der Knospe beobachtet werden, so wird es die Blumen desto schöner machen, und desto mehr Senker hervor bringen, wodurch die Gattungen erhalten und vermehret werden. Die Stengel müssen,

wenn sie hoch wachsen, an kleine Steckgen, die man daneben stecket, angebunden werden, damit sie durch ihre Beugung nicht zerbrechen, und ihre Blumen verlohren gehen.

Die vornehmste Zeit Nelkensenker einzulegen, ist im Julio, wenn sie verblühet haben, welches also verrichtet werdeu muß. Die stärsten Seitenschosser, die genug Fugen vor Senker haben, sind zu erkiesen, deren Seiten und Spitzen der obersten Blättee abgeschnitten werden müssen. Der unterste Theil der mittelsten Fugen, soll halbdurch abgeschnitten, und der Stengel von da an durch die Mitte hinauf gegen die nechste Fuge zerschlitzet werden. Die Erde, die solchen aufnehmen soll, ist zu eröffnen, und der Senker sachte hinein zu biegen, mit einen kleinen Reifenstecken, ihn darinnen zu erhalten. Das Ende des Senkers wird aufwerts gebeuget, daß also die Schlitze offen gehalten werden möge, wenn sie mit Erde bedeckt ist, welche begossen gehalten werden muß, insonderheit bey dürrer Jahrszeit.

Es wird machen, daß sie desto eher einwurzeln, so, daß ihr sie mit der Erde, um den Anfang des folgenden Septembers, in Töpfe oder Beete der vorbeschriebenen Erde, welche beschattet und sachte begossen werden muß, fortsetzen könnet. Zu viel Wasser aber möchte sie faulend machen. Daher sie mit Brettern, die mit Gabeln und Stecken unterstützet sind, die man darauf leget, aber nicht zu nahe, damit sie aus Mangel der Luft nicht verderben, zu beschirmen sind. Man hat bey ihrer Fortpflanzung auch Sorge zu tragen, daß die Senker nicht zu tief geleget werden, welches den Verlust mancher verursachet hat. Und wenn einige keine Wurzeln gefaßt haben solten, könnet ihr sie vom neuen legen, und den Schnitt ein wenig tiefer machen: und also lasset sie bleiben, bis in den Frühling, da ihr sie hinaus pflanzen könnet, wie ihr es vor gut ansehet.

Einige dieser Blumen schiessen im Sommer nur mit einem Stengel, ohne Senker, in die Höhe. Wenn man solchen blühen lässet, stirbt die Wurzel ab. Daher muß der Stengel bey zeiten abgeschnitten werden, daß er von neuem ausprossen kan, welches die Wurzel erhalten wird. Wenn aber einige davon in Töpfen verderben, so müssen sie von der alten Erde ausgeleert und neue hinein gethan werden, ehe eine andere Blume hinein gepflanzt wird. Wenn Wurzeln bey guten Blumen zu viele Senker hervor bringen, sind 3. bis 4. genug,

gelegt zu werden. Wenn eure Nelken blühen, und die Hülse aufspringet, so öfnet sie mit einem Federmesser oder einer Lancette bey jeder Abtheilung, so tief als sie die Blume zerborsten hat, und bindet einen schmalen Saum von eines Goldschlägers Haut herum, und feuchtet solchen mit eurer Zunge an, so wird es zusammen kleben. Die ersten Blumen sind mit Saamen zu behalten, und ihre Hülsen so lange stehen zu lassen, als vor Gefahr der Fröste geschehen kan; und sollen, so viel möglich, vor Nässe bewahret werden. Der Stengel mit der Hülse muß abgeschnitten und gedörret werden, und zwar so, daß er den Saamen nicht verschüttet, welcher reif ist, wenn er schwarz und die Hülse dürre ist.

Die beste Zeit, den Saamen zu säen, ist der Anfang des Aprils, wenn die Fröste vorüber sind, auf ziemlich guten Grund mit Asche vermischet, an einem Ort, der nur die Morgensonne hat. Der Saame muß von den schönsten vollen Blumen genommen und täglich begossen werden, bis er aufgehet. Er muß nicht zu dick gesäet werden, und eben dieselbe Erde, die ihr zur Hineinpflanzung derselben zubereitet hattet, soll eines viertel Zoll dick darüber gesiebet werden. Die Sämlinge können, wenn sie zu einer ziemlichen Höhe erwachsen, im folgenden August oder September in Beete fortgesetzet werden, wo sie stehen bleiben müssen, bis sie blühen. Wenn ihr Nelken habt, die zerbrochen, klein oder einfach sind, könnet ihr andere Nelken, die schöner sind, darauf pfropfen. Pfropfet sie aber auf denjenigen Theil des Stengels, der am holzigsten ist; das Pfropfen durch Zusammenbindung ist am besten. Die Erde um eure Nelkenstöcke soll zum wenigsten in zwey Jahren einmal erneuert werden. Denn in solcher Zeit werden sie die beste und dienlichste Kraft des Erdreichs erschöpft haben. Sie können im Winter nicht trocken genug gehalten werden, man müste denn sehen, daß sie verwelken wollten, da man sie sparsam begiessen kan.

## Dreyfaltigkeitsblume. Jacea, Viola flammea s. tricolor, Heart's-Ease, Flos Trinitatis.

Die Dreyfaltigkeitsblume ist eine Art Violen, so den ganzen Sommer blühet, und oft auch im Winter. Sie säet sich selbst, und

kan

kan auch durch Theilung der Wurzeln vermehret werden. Sie erfordert ein gutes Erdreich.

Hellebore. **Nießwurz.** Helleborum. Veratrum.

Nießwurz ist von verschiedenen Sorten, als die schwarze, so zu Weihnachten blühet, und die weisse und rothe, welche im Junio blühet. Die Wurzeln bestehen aus verschiedenen langen Zäsern, die tief in den Grund hinein laufen, aus deren dicken Ende die Blätter und Blumen entspringen. Sie können im Frühling durch Theilung der Wurzeln vermehret werden; und da sie harter Natur sind, und lange ohne Fortsetzung dauern, so sollen sie gleich Anfangs in guten Grund gepflanzet werden.

Liverwort. **Leberkaut.** Hepatica.

Leberkraut ist eine sehr feine Blume. Sie ist von zweyerley Sorten, die einfache und die doppelte oder volle. Sie wächst nie gar hoch, bringet aber im März mancherley Blumen, darunter die weissen am meisten geachtet werden. Sie werden von dem Saamen der einfachen erzeuget, der recht reif seyn muß, ehe man ihn einsammlet. Haltet den Grund feucht, bis sie aufkommen, und alsdenn setzet sie ins Haus; denn sie sind sehr zart, weil sie jung sind. Und wenn sie hinein gesetzet sind, so müssen sie in fünf bis sechs Tagen einmal, und zwar nicht zu viel, begossen werden. Man kan sie, wenn sie ein Jahr alt sind, in ein sandiges Erdreich, das ein wenig gedünget ist, fortpflanzen. Sie können auch durch Theilung der Wurzeln vermehret werden. Sie verdienen eure Arbeit und Sorge, die, sie zu pflanzen und fortzupflanzen, eben so groß nicht ist.

Honey-Suckle. **Wiesenklee, Geisblatt.** Periclymenon.

Wiesenklee ist von dreyerley Gattungen. 1) Der gemeine Klee. 2) Der doppelte oder volle, welcher viele angenehme Blumen, die verschiedene Reihen über einander wachsen, hervor bringet. 3) Der rothe Italiänische Wiesenklee, der den wilden oder gemeinen ziemlich gleich kömmet, aber röthere Zweige hat. Die Blume ist auch länger und schöner als des vorigen, von einer feinen rothen Farbe, ehe sie völlig gewachsen sind, hernach aber werden sie um den Rand mehr gelblich. Sie blühen im May und Junio, und werden von Senkern oder Schnittlingen leichtlich vermehret.

Eibisch.

## Eibisch. Althæa. Hibiscus.

Hollihocks.

Eibisch übertrift den Mohn weit an Dauerhaftigkeit, und läſſet sehr zierlich, absonderlich die vollen; davon es verschiedene Farben giebet. Sie sollen einen Zoll tief in gutes Erdreich gesäet und feucht gehalten werden, bis sie ein wenig erwachsen sind. Sie werden ein Jahr gesäet, und das andere blühen sie. Sie können im August oder September aus eurer Pflanzschule, nachdem sie von Saamen erzeuget worden, zu den Plätzen, wo sie wachsen sollen, fortgesetzet werden, welches ihrer Länge wegen, neben einer Beschirmung vor dem Wind seyn soll. Sie können auch aus Sprossen, die von dem Stamm abgeschnitten sind, vermehret werden.

## Hohlwurz, Osterlucey. Aristolochia.

Hollow-Roots.

Hohlwurz ist von verschiedenen Sorten. Sie kommen im März herfür, und blühen im April, und vergehen im May wieder. Sie können 2. oder 3. Monate auſſer Grund gehalten werden. Sie vermehren sich gar sehr in jedem Erdreich, lieben aber das sandige am meisten, wenn es nicht zu sehr in der Sonne lieget.

## Hyacinthen. Hiacinthus.

Hyacinths.

Hyacinthen sind alles zwiebligte Wurzeln, ausgenommen die dickwurzligte Indianische Hyacinthe, die wir vor das Grünhaus halten. Die Gattungen darunter, die traublichte Blumen haben, sind von mancherley Veränderung. Als gelb, aschfarbig, roth, weiß, blau und himmelblau. Wie auch die schöne krausigte Hyancinthe, und die blaue, weisse und blauliche, sternigte, die schöne Blumen auf grossen Stengeln bringet. Diese blühen im May, und können im August fortgesetzet werden. Sie verlieren ihre Zäser nicht, und sind also nicht geschickt, lange auſſer Grund behalten zu werden.

Es giebet aber verschiedene Gattungen darunter, die ihre Zäser verlieren, und länger auſſer Grund gehalten werden mögen, und sind demnach den andern vorzuziehen, weil sie eher im Jahr kommen, als vom Februario bis in den April; auch sehr lieblich und von schöner Farbe.

Einige sind völler, so wohl weisse als blaue, und daher wegen ihrer vielfarbigten Blumen, zu äſtimiren. Sie können vom Saamen erzeuget werden, der im August in sehr fettes Erdreich gesäet wer-

den muß. Sie kommen im Frühling herfür, und bisweilen auch im Winter. Sie sollen mit Stroh zugedecket werden, sie vor den Frost zu bewahren. Sie werden auch durch Zerschlitzung der Zwiebel, so mit einem Federmesser an vier Seiten, aber nicht zu tief bis aufs Herz geschehen soll, vermehret. Die Sämlinge sollen um Johannis, wenn der Saame schwarz ist, heraus genommen und an einen trockenen Ort gelegt werden; und so bald, als sie recht trocken sind, sollen sie wieder gepflanzet werden. Sie fangen das vierte Jahr an zu blühen. Sie sollen in ein mageres Erdreich, ohne Mist, gepflanzet werden.

Indian or Garden-Cresses.

## Indianische Gartenkresse. Nasturtium hortense.

Indianische Gartenkresse kan in warmen Beeten vom Saamen hervor gebracht werden, wenn ihr sie frühzeitig haben wollet. Sonst wird sie auch gar wohl wachsen, wenn ihr sie im April in guten Gartengrund säet. Sie sind von einer Blume zu einem guten Sallat worden.

Indian Reed.

## Indianisches Schilfrohr. Canna Indica.

Indianischer Schilf hat schöne, grosse, grüne Blätter, die aus den Fugen der Stengel hervor kommen, und an der Spitze verschiedene Blumen, wie die Schwertel, von heller Carmesinfarbe tragen, worauf drey viereckigte Häuptgen folgen, die den Saamen in sich halten. Er hat eine weisse dicklichte Wurzel, durch deren Theilung er vermehret wird. Es giebt auch eine Gattung mit gelben Blumen. Er muß in Kästen von gutem Erdreich gesetzt, oft gewässert, und im Winter ins Grünhaus gesetzet werden. Denn ein einziger Frost machet, daß er drauf gehet.

Irises.

## Schwertel-Lilien. Irides.

Schwertel-Lilien haben so wohl Zwiebelwurzeln, als dicklichte. Die zwieblichten sind von mancherley Gattungen. Einige (als die Persianische) blühen im Februario oder März, andere im April, May, Junio und Julio. Es sind einige darunter sehr schön und anmuthig. Ihre Farben sind entweder blau, purpur, aschenfarbig, pfirschfarbig, gelb, weiß oder melirt und buntscheckigt. Ihre Wurzeln können heraus genommen werden, so bald als die Blätter anfangen zu verwelken. Denn so bald, als sie ganz verwelkt sind, lässet

die

die Zwiebel mehr Zäser hervor schiessen, und da wird es zu spät seyn, sie fortzusetzen; sonst aber könnet ihr sie bis im August oder September trocken erhalten. Sie lieben einen guten Boden, der aber nicht zu fett ist, auf einem Damm, der in der Sonne, aber nicht zu heiß, lieget, der östliche Aspect ist der beste.

Die mit dicken Wurzeln sind nicht so gar veränderlich, als die zwieblichten. Jedoch tragen sie viele artige Blumen, darunter die Calcedonische Iris von dunkel marmorirten Farbe, die feinste ist. Diese Gattung muß ordentlich in Acht genommen werden, sonst wächset sie nicht recht. Es erfordert ein warmes und fettes Erdreich, worein sie gepflanzt werden sollen. Und weil sie vor Winters grüne Blätter hervor zu schiessen pfleget, so will sie ein wenig vor der Kälte beschirmet seyn. Diese können heraus genommen werden, wenn die Blätter welk werden, und einige Zeit im Hause verbleiben, und alsdenn im September oder October wieder gepflanzet werden, so werden sie desto besser wachsen. Die andern Gattungen von dicken Wurzeln sind viel härter, und vermehren sich ungemein in gutem Erdreich.

## Jucca India. Jucca-Indiä.

Jucca India hat eine grosse dicke Wurzel und grosse Zäser, woraus ein grosser runder Büschel harter, langer, hohler, grüner Blätter mit Spitzen, so scharf als Dornen, entspringen. Ihre Blumen bestehen aus sechs Blättgen von einer rothblaulichen Farbe. Sie muß in Kästen, die groß und tief sind, gesetzet, und im Winter ins Grünhaus gebracht werden, wiewohl einige versichern, daß sie unser Clima vertrügen.

## Jonquillen. Jonquilla. Junquils.

Jonquillen sind eine Art Narcissen, und verschiedener Gattungen, als die leere und volle, und diejenige, so viele Blumen auf einem Stengel haben, und eben so verpfleget wird. Sie blühen um den April und May, und werden durch Theilung der Wurzeln vermehret. Sie sollen um die Mitte des Sommers in zwey oder drey Jahren heraus genommen werden, sie mögen grün seyn oder nicht. Man muß sie an einen trockenen Ort legen, ohne die Blätter abzuschneiden, und im August wieder pflanzen.

Ladies-Slipper.

## Unserer Frauen Pantoffel. Mariæ calceolus.

**Unserer Frauen Pantoffel** ist eine Blume, die von den meisten Blumenliebhabern geachtet wird, an vielen Orten in Nord-Engeland aber wild wächset Sie bringet ihre Blumen im Sommer frühzeitig, ist eine harte Pflanze, so die Kälte verträgt, aber nicht gar geschickt, vermehret zu werden.

Ladies-Smock.

## Gauchblume. Cardamina.

**Die Gauchblume** hat kleine zäserigte Wurzeln, die in den Grund laufen, und kömmet an verschiedenen Orten auf, durch deren Theilung solche vermehret werden kan.

Larks-Heel.

## Eisenhütlein. Aconitum.

**Eisenhütlein** sind von verschiedenen Arten, so wohl volle als leere, wiewohl nur eine Gattung werth ist, daß man sie hege, nemlich die volle gerade, mit zankigten Blättern, geraden Stengel, oben mit Zweigen und vielen vollen Blumen, einige purpurfarb und einige blau. Einige Wurzeln bringen auch dann und wann streifigte und scheckigte Blumen mit Blau, Weiß ꝛc. hervor. Der Saamen folget auf die Blumen in kleinen harten Hülsen, die schwarz und rund sind, welche, wenn sie gesäet werden, leere, meistens aber volle Blumen hervor bringen. Die Wurzeln verderben im Winter. Sie blühen bald eher, bald später, nachdem sie gesäet worden. Die gewöhnliche Zeit, sie zu säen, ist im Anfang des Aprils. Allein guten Saamen zu bekommen können einige gesäet werden, so bald als sie reif sind, an Orten, die vor langen Frösten beschirmet sind; und eine von diesen Winterpflanzen ist zehen von denen werth, die im Frühling gepflanzet werden.

Lily.

## Lilien. Lilium.

**Lilien** sind von allerhand Gattungen. Als 1) **die rothe Feuerlilie**, die viele schöne feuerrothe Blumen auf einen hohen Stengel träget, deren Feuerfarbe sich aber unten auf Oranienfarbe neiget, mit kleinen schwarzen Flecken. 2) **Die volle rothe Lilie**, die oranienfarbe einfache Blumen, mit kleinen braunen Flecken an den Seiten, und bisweilen nur eine schöne volle Blume hat. 3) **Die gelbe Lilie**, die unter allen am meisten geachtet wird, weil sie von schöner Goldfarbe ist. 4) Die gemeine **weisse**, die der rothen gleich ist. 5) Die

weisse

**weisse Lilie von Constantinopel**, kleiner als die vorige, trägt aber viel mehr Blumen. 6) Die **volle weisse Lilie**, die der gemeinen Gattung gleich ist, ausgenommen an Blumen, die beständig doppelt sind, und sich selten eher als nur im schönen Wetter aufthun. 7) Die **Persianische Lilie**, die Wurzeln hat wie die Kayserkrone, mit Blättern besetzt bis mitten an den Stengel, und von dar bis an die Spitze mit vielen kleinen Blumen, welche ihre Köpfe hängen. Diese (ausgenommen die letzte, so im May blühen) bringen ihre Blumen im Junio herfür. Sie werden durch Theilung der Wurzeln vermehret, welche ihre Zäser behalten, und müssen daher nicht gar oft fortgesetzt werden. Die beste Zeit ist, wenn die Stengel gänzlich verdorret sind: Denn alsdenn haben die Wurzeln die wenigsten Zäser. Sie können von Saamen hervorgebracht werden, es währet aber lange, ehe sie blühen. Sie sollen fünf Zoll tief gesetzt, und die Wurzeln alle Jahre entblöst werden, jedoch ohne die Zäser der alten Wurzeln zu beragen. Die jungen können davon abgesondert werden; denen man nur neue frische Erde beyfüget, welches die Schönheit ihrer Blumen sehr befördern wird. Sie sollen in 4. oder 5. Jahren einmal herausgenommen werden.

## Mayenblümgen. Lilia convallia.

Lilies of the Valley.

**Mayenblümgen**, ob sie schon an einigen Orten wild wachsen, werden wegen ihres lieblichen Geruchs und Nutzens in der Arzney sehr geliebet. Sie werden durch Theilung ihrer Wurzeln vermehret, und lieben ein feuchtes fettes Erdreich, und wachsen gerne im Schatten. Sie blühen im May.

## Fingerhut. Unser Frauen Handschuch. Lychnis. Rosa græca.

Lychnis or Calcedon.

Lychnis ist einfach oder doppelt. Die einfache trägt nur Saamen, die doppelte aber kan durch Theilung der Wurzel im Augusto vermehret werden, oder, wenn man die Stengel setzet, wie ich bey der Cardinalsblume gemeldet habe.

## Gartenpappeln. Malva major s. hortensis.

Gartenpappeln ist eine schöne grosse Blume, an Gestalt und Farbe sehr unterschiedlich. Die Zeit, da sie blühet, ist im August

und September, wenn andere Blumen vorüber sind. Die Saamen sind in runden flachen Häuptgen enthalten; und da sie spâte blühen, so müssen die ersten Blumen vor Saamen behalten werden. Denn obschon die Pflanze eine Weile dauert, so wird sie doch hauptsächlich vom Saamen erzeuget, der im Anfang des Aprils gesäet und das andere Jahr Blumen tragen wird.

Marvel of Peru.

## Die Wunderblume. Mirabilia Peruviana.

Mirabilia Peruviana, von ihrer wunderbaren Verschiedenheit der Blumen aus einerley Wurzel. Sie blühen vom Anfang des Augusti bis in Winter, da sie von den Frösten erfröhret werden. Der Saame soll im Anfang des Aprils gesteckt, und von den warmen Beeten in fettes Erdreich, wo sie den Vortheil der Sonne haben mögen, fortgesetzt werden. Wenn sie das erste Jahr nicht blühen, muß vor den Frösten Pferdemist und Streu darauf gelegt werden, so, daß sie den ganzen Winter also bedecket seyn mögen, so werden sie das folgende Jahr desto eher blühen; und die Wurzeln von der besten Gattung können, wenn sie verblühet haben, herausgenommen und gedörret, und in einem wollenen Lumpen gewickelt, und also den ganzen Winter vor Feuchtigkeit verwahret werden; und wenn man sie im Anfang des Merzen setzet, werden sie glücklich fortkommen und tragen.

Maracoc.

## Die Paßionsblume. Flos Passionis.

Diese Pflanze kan durch Nebensprosser vermehret werden; und wenn man die Wurzein vor starken Frösten bewahret, so wird sie desto schöner blühen. Sonst soll sie gegen eine südliche Mauer gepflanzet werden. Sie blühen im Augusto. Die Schnecken fechten diese Pflanze an, wie sie der Frucht des Nectarinen Baums thun, und die Katzen das Marum Syriacum oder Aßyrische Mastix benagen. Daher man Sorge tragen muß, solche zu beschirmen.

Medow-Saffran.

## Wiesensaffran. Colchicum.

**Wiesensaffran** ist von unterschiedlichen Gattungen und Farben, und sowohl voll als einfach. Die Wurzeln sollen um die Mitte des Julii herausgenommen und um das Ende des Augusti oder dem Anfang des Septembers gesetzt werden, da sie bald Zäserlein und bald darauf Blumen hervor schiessen lassen werden, weil sie nach der Zeit,

da sie von den dürren Wurzeln gesetzt werden, unter allen andern zu erst aufblühen. Sie werden leichtlich gepflanzet, weil die Wurzeln ihre Zäser verlieren, die herausgenommen werden können, sobald als die grünen Blätter verdorret sind, und ausser Grund behalten, bis zur Zeit der Pflanzung. Sie werden fast in jedem Erdreich wachsen, doch lieben sie das Feuchte am meisten.

## Moly oder Raute.

Moly.

Moly oder wilder Knoblauch ist von verschiedenen Gattungen, als die grosse Moly Homeri. Die Indianische Moly, die Ungrische Moly, Schlangen-Moly; die gelbe Moly, die Spanische Purpur-Moly, die Spanische Silbermütze, Diascoridis Moly, die wohlriechende Moly von Montpelier ꝛc. Die Wurzeln sind zart, und müssen sorgfältig vor Frösten beschirmet werden.

Die Moly Homeri blühet im May und währet bis in Julium. Also auch die andern, die letzte ausgenommen, welche späte im September kömmet. Sie verlieren ihre Zäser, und können heraus genommen werden, wenn die Stengel dürre sind, und die größten Wurzeln behalten, daß man sie wieder setzen kan, indem man alle kleine Sprößlinge hinweg wirft, womit manche beschwert zu werden pflegen, insonderheit wenn sie lange unfortgesetzt stehen. Sie sind hart und werden in jedem Erdreich wachsen.

## Der Nachtschattenstrauch. Solanum fruticosum.

Shrub Nightshade.

Der Nachtschattenstrauch hat einen holzigen Stock und Zweige, dunkelgrüne Blätter, und blühet wie der gemeine Nachtschatten. Er wird durch Senker vermehret und blühet zu Ende des Mayen.

## Calcedonische Lychnis oder Nelkgen. Lychnis Calcedonica.

Non such.

Die Calcedonische Lychnis wird in zwo Gattungen eingetheilet, die einfache Constantinopolitanische oder Blume von Bristol, welche ein grosses Haupt von vielen Scharlachblumen träget, davon es eine andere giebet, die nur an Farbe der Blumen, die erst von einer rothen Farbe sind, aber bleicher werden, unterschieden ist; und die dritte mit weissen Blumen. Und dann die volle schöne Scharlach-

Lychnis,

Lychnis, die eine grosse doppelhäuptige Blume von der hellsten Scharlachfarbe ist. Sie blühen zu Ende des Junii, und sind eine harte Pflanze, arten aber in heissen oder zu geilen Grund am schlimmsten. Sie währen lange, und werden vermehret, wenn mann zu Ende des Merzens junge Wurzeln von den alten nimmet, da sie mit vielen Häuptgen hervorkommen, davon ein jedes mit ein wenig Wurzel getheilet wachsen und bald Blumen tragen wird.

Noli me tangere.

Noli me tangere.

Noli me tangere kan zur Rarität auch unter eure Blumen gepflanzt werden. Weil seine Hülsen, wenn sie gleich nicht völlig reif sind, und man sie zwischen die Finger nimmet, zerspringen, und einem, der sichs nicht versiehet, mit dem Knack, wenn sie zerplatzen, erschrecken werden, daß er in die Höhe fährt. Diese Pflanze wird jährlich von Saamen hervor gebracht, und nur zur Lust fortgepflanzt.

Perriwincle.

## Singrün, Ingrün. Vinca pervinca.

**Singrün** ist eine niedrige kriechende Pflanze, einiges trägt weisse und einiges blaue Blumen. Es wird an jeden schattichten Ort oder unter dem Abtriffen der Bäume wachsen, und seine Blätter sind allezeit grün. Es giebt auch eine Gattung, deren Blätter wie vergüldet aussehen, und unter Bäumen sehr fein lässet.

Pinks.

## Feldnelken. Caryophyllum sylvestre.

Obschon **Feldnelken** eine gemeine Blume sind, so wird doch die leere rothe, oder die volle, wenn sie an die Ecken eurer Wandelplätze gegen die Seiten eurer Bänke oder Dämme gepflanzt ist, nicht nur eure Bänke erhalten, daß sie nicht einfallen, sondern auch, wenn sie blühen, einen grossen Zierath und angenehmen Geruch geben; und wenn sie verblühet haben, können sie nach einer Schnur beschnitten werden, so wird solches eure Ränder hübsch gleich und eben erhalten. Sie blühen im Junio, und werden insgemein von Saamen erzeuget, der im Merz gesäet wird, oder durch Theilung der Wurzeln, die sich gerne ausspreitzen, hinausgepflanzet.

Poppies.

## Mohn. Papaver multiplex.

**Mohn** ist eine feine Blume von schöner Farbe, nur von einem übeln Geruch und nicht dauerhaft. Sie sind von verschiedenen Farben

ben und sehr voll, als roth, purpurfarb, weiß und einige auch streifigt. Die beliebteste aber ist die feine goldfarbe Gattung, die im May blühet. Sie bringen viel Saamen, wodurch man sie vermehren kan. Solcher soll im Merz aufgefangen werden, sonst vermehren sie sich durch Ausfallen des Saamen selbst.

## Superba Vetonica. Die Nägeleinblume.

London Pride.

Diese Blume stehet schön an Rändern. Wird durch Theilung der Wurzeln vrrmehret.

## Schlüsselblume. Primula Veris.

Primrose.

Schlüsselblumen sind eine frühzeitige Frühlingsblume, und deren mancherley Gattungen. Als die vollen bleichen, die gelben, einfachen grünen, einfachen gelben, die rothen, die scharlachfarben, die rothen eine Blume in der andern, die vollen rothen ꝛc. Ihr Saame im September oder in ein Beet guten Erdreichs gesäet, wird im Frühling aufgehen. Oder man kan sie durch Theilung der Wurzeln vermehren.

## Nachtviole, Levcoie. Hesperis s. Viola Matronalis.

Queen's Gilliflower or Dame's Violets.

Nachtviolen sind verschiedener Arten, als die einfache bleichrothe, die leere weisse, die volle weisse, so der leeren gleich ist, nur daß sie viele Blumen an einem Zweig hat, die dicke an einem langen Stengel stehen, von schöner weisser Farbe und angenehmen Geruch. Die purpurfarbenen sind nur an Farbe der Blumen unterschieden, die von einer angenehmen lichtröthlichten Purpurfarbe sind; und die vollen streifigt, die am meisten geachtet werden.

Diese Pflanzen blühen im Anfang des Junii und blühen bis zu Ende des Julii. Sie sind gar leichtlich von einem Zweiglein zu vermehren, wenn man solches im Frühling in die Erde stecket, beschattet und wässert. Aber die Knospen desselben müssen abgekneipt werden, so bald sie hervorkommen, sonst werden sie aufblühen und die Wurzel tödten.

## Hahnenfuß, Ranunkel. Ranunculus.

Ranunculus. or Crow foot.

Ranunkeln sind zu tractiren, wie Anemonen. Sie übertreffen an Köstlichkeit ihrer Farben alle Blumen; und es ist keine Blume so schön und anmuthig als die grossen Gattungen derselben, deren es ei-

ne Menge veränderlicher giebet, als die volle weisse, die von Candia, die silberfarbe, die volle gelbe oder Asiatische Ranunkel, die volle rothe Asiatische, die streifigten, das Monstrum von Rom, sehr herrlich und voll, das streifigte Monstrum, die Puvoin von Rom, die Morvilla, die Ferius Troche, die Ranunkel von Aleppo. Die feinsten unter den einfachen sind die goldfarben Ranunkeln mit scharlachfarben Streifen. Die Rosa Frize, die Römische, die Africanische, die Besanon, die Melidore, die Parmisan, die Didonianische ꝛc.

Sie müssen in ein sehr reiches trockenes Erdreich, das wohl gedünget ist, gepflanzt, und mitten im Sommer herausgenommen und in Papieren oder Kästgen trocken erhalten werden, bis man sie wieder setzet, welches im December geschehen soll. Denn sie kommen zu bald auf, wenn sie eher gesetzt werden, und werden von den Frösten verderbt, sie müsten denn täglich zugedeckt und sorgfältig erlüfftet werden; und da könnet ihr sie wohl im October pflanzen. Sie sollen ohngefehr zwey Zoll tief gepflanzt werden. Einige recommendiren, man soll das Erdreich, worein man sie setzet, mit Menschenkoth vermischen. Wenn sie im Merz oder April aufgehen, sollen sie öfters begossen werden. Wenn ihre Blätter nur einmal von dem Frost angezwackt werden, welches ihre braune Farbe anzeiget, gehen sie vielmals bis auf die Wurzeln drauf. Das Zudecken aber hilft oft, daß sie sich wieder erholen. Wenn ihr sie lange blühend erhalten wollet, so beschirmet sie nur vor der Hitze der Sonnen. Wenn sie bald verblühet haben, so decket sie auf, daß sie in offener Luft austrocknen mögen; und nachdem das Wetter trocken oder feucht ist, darnach sollen sie auch eher oder später herausgenommen werden; und wenn sie herausgenommen sind, so leget sie an einen trockenen Ort, so, daß sie durch und durch dürr sind, ehe ihr sie in Kästgen thut, damit sie nicht modericht werden, wovon sie faulen, wenn ihr sie wieder pflanzet.

Scabious. **Scabiosen, Grindwurz, Apostemkraut.** Scabiosa.

Scabiosen, die gemeine Gattung wächst wild. Diejenigen aber, so in Gärten gepflanzt werden, sind von verschiedenen Gattungen. Die weisse, die rothe Scabiose von Oesterreich, und die Indianische. Diese Pflanzen verderben gemeiniglich, wenn sie gesäet worden. Die zwo ersten blühen um den Julium, und die andern im

Septem-

September, so, daß wenn man guten Saamen darzu bekommen will, es am besten ist, daß man zu Anfang des Junii die jungen Pflanzen fortsetzet, sie abzuhalten, daß sie das erste Jahr kleine Blumen bekommen, welches verursachen wird, daß sie das folgende desto eher Blumen hervorbringen, und also Zeit haben, den Saamen zur Reifung zu bringen. Der Saame muß von den ersten Blumen gesammlet und im Merz gesäet werden. In trockenem Wetter möget ihr sie begiessen. Sie dauren bisweilen den Winter über, wenn er nicht zu streng ist.

## Planta sensibilis.

Sensible Plant.

Planta sensibilis oder die **empfindliche Pflanze**, so genannt, weil sie, so bald als man sie anrühret, das Laub einziehet oder zusammen lauffen lässet, als ob es zusammen geschrumpfen wäre, und in einem Weilgen solches wieder ausbreitet: Und Planta humilis, die **demütige Pflanze**, so genannt, weil sie sich, so bald man sie anrühret, zur Erden niederleget, und in kurzer Zeit sich wieder aufrichtet. Sie werden beyde in warmen Beeten hervorgebracht und mit grosser Sorge erhalten, weil sie das zarteste Exoticum oder fremde Gewächs sind, das wir haben.

## Orant, Ochsenkraut, Waldnelken.

Snap-Dragon or Calves Snout.

Antirrhinum. Lychnis sylvestris.

**Orant**, von der Gestalt seiner Blüthe **Ochsenkraut** oder **Kalbsschnauze** genannt. Es ist sehr verschiedener Arten. Als der weisse Orant, der sehr gemein ist. Der weißmelirte, der rothe, welcher von dreyerley Gattungen ist, und der gelbe. Sie blühen vom May an bis in den Julium, und der Saame ist im Augusto reif. Sie werden alle von Saamen erzeuget, und tragen das andere Jahr Blumen, da die alten Wurzeln gemeiniglich verderben. Jedoch wenn man die Zweiglein oder Sprößlinge herabnimmt und sie stecket, so werden sie wachsen. Diejenigen sind die besten, die sich nicht zur Blüthe anlassen; und die beste Zeit, solche zu setzen, ist das Ende des Mayen oder der Anfang des Junii.

## Schneetröpflein, Schneeballen.

Snow-Drop.

Narcissoleucojum. Viola bulbosa.

**Schneetröpflein**, so genennet, weil sie ihre schneeweisen Blu-

men bisweilen im Januario sehen lassen, weswegen sie auch geachtet werden. Sie werden durch Theilung der Wurzeln vermehret.

Sow-Bread.

## Saubrod. Erdäpfel. Cyclamen.

Saubrod ist von verschiedenen Sorten, als das hellglänzende purpurfarbe, das Vernale, das bleich purpurfarbe, und diejenigen, so im Frühling blühen, ingleichen einfache weisse ꝛc. So daß einige dieser Gattungen vom April an bis in den October beständig in der Blüthe stehen. Sie werden durch Theilung der Wurzeln vermehret, welches man im April, oder um die Mitte des Julii thun kan, indem man sie in drey oder vier Stücken zerschneidet. Jedes Stücke wird wachsen. Nur muß man merken, daß man sie nicht zu oft zerschneide. Sie sollen auf guten Grund gepflanzt werden. Wenn man sie im Grünhaus hält, werden sie im Winter blühen, wo nicht, sollen sie ein wenig vor den Frösten bedecket werden.

Spring-Cyclamens.

## Frühlings Saubrod. Cyclamen Vernale.

Das Frühlings Saubrod ist das beste, insonderheit das mit doppelten Aepfeln. Sie vermehren sich selten durch Wurzeln, und werden daher vom Saamen erzeuget. Das Häuptgen des Gefässes, so solchen in sich hält, schrumpft ein, wenn die Blüthe vorbey ist, und windet den Stengel um solches herum, und liegt auf der Erden unter den Blättern verborgen, wo sie groß und rund wachsen, und einigen kleinen Saamen in sich halten, welcher, so bald als er reif ist, in Töpfe oder Kästen in gute leichte Erde gesäet, und bey nahe eines Fingers dick bedeckt werden muß. Wenn sie aufgewachsen, und die kleinen Blätter verwelcket sind, ist noch etwas mehr von eben derselben Erde darauf zu thun; und nach dem andern Jahre müssen sie fortgesetzt werden, wo sie stehen bleiben und blühen mögen. Setzet sie neun Zoll von einander.

Spider-Wort

## Spinnenkraut. Phalangium.

Die Italiänische und Savoysche Gattungen sind nur werth, daß ihr sie erwählet. Sie blühen um den Anfang des Junii. Es ist eine harte Pflanze, und wächst in einem jeden Erdreich, am besten aber in einem feuchten.

Star-Flowers.

## Sternblumen. Ornithogalum.

Sternblumen sind von verschiedenen Arten, als die Arabische

Stern-

Sternblume, die grosse weisse Sternblume von Bethlehem, die Sternblume von Neapolis, die gelbe Sternblume von Bethlehem ꝛc. Die Arabische blühet im May, die Neapolitanische und die gelbe im April, und einige Sorten nicht eher als im Angusto. Sie verlieren ihre Zäser, so, daß die Wurzeln ausgehoben werden können, so bald als die Stengel dürre sind, und ausser dem Grund gehalten bis zu Ende des Septembers, ausgenommen die gelben, die sich nur eine kleine Weile ausser dem Grund halten wird; und die Arabische und Aethiopische sind so zart, daß sie die Strengigkeit eines langen Frosts nicht vertragen. Daher sie in Kästen gepflanzt und in fruchtbares Erdreich gesetzt werden sollen; die andern aber sind hart und dauerhaft.

## Levcoien, Violblumen. Gelbe Veilgen.

Stock-Gilliflowers.

Leucojum. Viola luteola.

**Levcoien** werden gemeiniglich in einfache und volle eingetheilet. Die einfachen sind nur darum zu achten, weil sie Saamen tragen. Die vollen können eingetheilet werden, 1. in die volle Levcoie mit verschiedenen Farben. 2. Die volle weißstreifigte. 3. Eine andere volle, die nicht vom Saamen erzeuget wird. 4. Die gelbe, deren Saame doppelte oder volle gelbe hervorbringet.

Sie fangen im April an zu blühen und blühen im May, ja, einige bis sie die Fröste zurückhalten. Solche hervorzubringen, versehet euch mit gutem Saamen, und von der rechten Gattung, welche der Saame derjenigen einfachen, die feine Blätter in der Blüthe tragen, wie man versichert, verschaffen soll; wie auch die einfachen, weissen, und die vollen gelben. Und je älter ihr euern Saamen davon nehmet, desto besser ist es. Dieser soll im April oder August bey vollem Mond gesäet werden, daferne ihr ihn vor der Kälte und Nässe bewahret. Er muß nicht zu dick gesäet werden. Er liebet ein gutes leichtes Erdreich; und wenn er 3. oder 4. Zoll hoch gewachsen ist, muß die Pflanze in andres Erdreich fortgesetzt werden, oder sie können wieder in eben dasselbe Erdreich gesetzt werden, nachdem man es umgewandt und mit einigen Sand vermischt hat. Welches nach ihrer Herausnehmung geschwind geschehen muß, daß sie alsbald in bequemer Entfernung von einander, wieder gesetzt werden können; und

in einiger Zeit tractiret sie noch einmal also, daß sie nicht hoch wachsen. Hierdurch werden sie dauerhafter werden, niedrig wachsen, und sich in Zweige ausbreiten. Dieses wird machen, daß sie den Winter vertragen und im Frühling besser fortzusetzen sind, als solche, die in lange Stengel hinauf lauffen, die den Winterfrösten selten entgehen. Man kan es im Frühling an den Knospen abnehmen, welche voll und welche einfach werden wollen, denn jener Knospen werden runder seyn, als der andern ihre. Diese setzet mit Behutsamkeit fort, und zerreißt die Wurzeln nicht, sondern nehmet einen Kloß Erde mit solchen heraus und setzet sie in euern Blumengarten, wo sie den ganzen Sommer in gutem Erdreich bleiben sollen, und wenn sie daselbst beschattet werden, so werden sie wachsen und Blumen bringen, als ob sie gar nicht fortgesetzt worden. Diejenigen, so leer oder einfach sind, können stehen bleiben, daß sie Saamen tragen, der frühzeitig gesäet werden muß, die Gattungen zu erhalten: Denn nachdem sie Blumen getragen haben, pflegen sie zu verderben, sie können aber durch Zweiglein oder Schnittlinge erhalten werden, welche wachsen und den nächsten Frühling Blumen tragen werden. Man thut solches im Merz auf folgende Weise. Man erwählet solche Zweige die keine Blumen tragen; diese schneidet man in einiger Entfernung von dem Stock ab, schlitzet sie am Ende des Zweigs ohngefehr einen halben Zoll an drey oder vier Orten; alsdenn schälet man die Rinde hinten, so weit er zerschlitzt ist, und nimmet das inwendige Holz hinweg, und kehret die Rinde in die Höhe, welche drey Zoll in den Grund gesetzt werden muß, in ein so tief gemachtes Loch, in welches man den Zweig, mit ausgespreitzter Rinde an jeder Seite oder am Ende desselben, hineinsetzet. Diesen bedeckt man mit Erde, beschattet und wässert ihn einige Zeit, so wird er, wenn das Erdreich gut ist, wachsen und tragen. Einige ziehen den Junium vor, und setzen ihre Zweige darinnen. Wenn ihr den vorhergehenden Herbst die blühenden Sproßlinge hinwegnehmet, so wird es ihre Dauer sehr befördern. Wenn ihr sie in Töpfe setzet, sollen sie im Winter ins Haus gesetzt und so trocken gehalten werden als möglich ist. Man müste denn befinden, daß sie die Köpfe hiengen, da man sie ein wenig befeuchten kan, just so viel als sie lebhaft erhält, und nicht mehr.

## Sonnenblumen. Heliotropium.

Sun Flowers.

Einige von den **Sonnenblumen** müssen alle Jahr gesäet werden, und andere werden sich allezeit halten. Sie werden durch Theilung der Wurzeln vermehret. Diejenigen, so von Saamen erzeuget werden, säet man im Anfang des Aprils in gutes Erdreich. Sie lieben die Sonne und die Luft.

## Federnelken. Armeria. Pamerius.

Sweet Williams or Johns.

**Federnelken** sind von verschiedenen Gattungen. Die vollen und sammten aber verdienen vornehmlich fortgepflanzt zu werden. Jedes Zweiglein davon, im Frühling gesteckt, wird wachsen. Sie blühen im Julio; und wenn ihr Saamen aufbehalten und gesäet wird, so kan man noch andere veränderliche Gattungen von ihnen erhalten, welche im April gesäet werden müssen. Sie blühen erst das andere Jahr. Sie thun überaus gut, wenn man sie in Ränder säet, und sind sehr fein anzusehen.

## Stechäpfel, Igelskolben. Stramonia, Paracoculi s. Pomum spinosum.

Thorn-Apple.

**Stechapfel** ist von zweyerley Sorten. **Der grössere**, welcher mit einem starken runden Stengel, 4. bis 5. Fuß hoch aufschi ssет, an den Fugen mit grossen dunkelgrünen Blättern, zänklicht um den Rand, nebst grossen schönen weissen Blumen bey den Fugen, worauf grosse runde, stachlichte, grüne Häuptgen folgen, die, wenn sie reif sind, sich in drey bis vier Theile aufthun, und voll schwarzen breiten Saamen sind. **Und der kleinere**, der von den andern an Kleinigkeit der Blätter, die glatt und an dem Rande zerrissen sind, und Stengel ohne Zweige hat. Die Blumen sind nicht so groß, aber schöner, die Häuptgen runder, kleiner und härter, als jener. Beyder Wurzeln verderben im Winter. Sie sind gemein, und wachsen überall, und werden von Saamen erzeuget.

## Flachskraut, Leinkraut. Linaria.

Toad-Flax.

**Flachskraut** ist von verschiedenen Gattungen. **Der wilde Flachs** mit einer weissen Blume, breitern Blättern, als der gemeine Flachs, dessen Wurzeln viele Jahre bleiben. **Der gelbe Flachs**, dessen Wurzeln dauerhaft sind. Denn obschon die Zweige im

Winter

Winter verderben, so wird doch die Wurzel den folgenden Frühling neue herfür bringen. **Das Flachskraut**, dessen Wurzel verdirbet, so bald als der Saame reif ist. Die liebliche **Purpurblume**, deren Wurzel verdirbt. **Das Flachskraut** von Valentia, mit gelben Blumen, und das braune Flachskraut mit röthlichen Blüthen. Sie blühen im Julio und Augusto, und der Saame wird bald darnach reif. Solche, deren Wurzeln den Winter vertragen, können zusammen gesezt, die andern aber mit Sämlingen an einen Ort, der in der Sonne lieget, gesezt werden. Sie kommen trocken auf und bedürfen gar wenig Wartung.

## Die Tuberose. Tuberosa.

Tube Rose. Die Stengel der **Tuberose** laufen in die vier Fuß hoch hinauf. Man pflanzet sie gemeiniglich im Merz in Töpfe, in gutes Erdreich, das wohl mit verfaulten Mist vermischet ist. Sie sollen im Hause stehen bleiben bis der April vorüber ist, und trocken gehalten werden, bis man siehet, daß sie sich spindeln; und alsdenn muß man sie wässern und in die freye Luft setzen, oder man kan sie in ein warmes Beet setzen, welches das sicherste Mittel ist, sie frühzeitig zu haben. Wenn sie verblühet haben, so leget den Topf auf eine Seite, daß keine Nässe dazu kommen, und die Pflanze trocken wachsen mag; und wenn die Blätter dürre sind, nehmet sie heraus und hänget sie an einem trockenen Ort auf.

## Tulpen. Tulipæ.

Tulips. Die **Tulpen** sind so mancherley veränderlicher Gattungen, daß es fast unmöglich ist, ein Verzeichniß davon zu machen, weil jedes Jahr neue Sorten herfür bringet. Ihre Farben sind von dem dunckelsten braun, bis auf das reinste weisse, mit dem hellesten Gelb, dem vortrefflichsten Scharlach, schönsten Purpur und andern sich auf grün und blau neigenden Abwechselungen untermischet. Ich will daher nur einige der vornehmsten und besten darunter anführen. Als, erstlich die Precoces oder **frühzeitig blühenden Tulpen**, worunter folgende gezehlet werden mögen.

Die Florisante, die niedrig und von einer bleichen Fleischfarbe, mit einigem Carmesin und bleichgelb bezeichnet, und unten am Boden blaulich ist. Die Blindenburg von mittelmäßiger Grösse, deren Blät-

ter

ter an den Spitzen von Erbsblütfarbe, und die Seiten weiß, gelb und blaulich sind. Der General Molwilck, wohl mit incarnat, weiß und gelb bezeichnet. Die Morillion Cramoisine, von heller Carmesin oder Scharlach und weissen Farbe. Die Perishot von einer glänzenden blaulichen Farbe, die oft mit weiß bezeichnet ist. Die schöne Anna von einer Claretfarbe mit weissen Flocken. Die Omer eine schöne grosse wohlgebildete Blume, von einer bleichen Rosenfarbe, mit vielen Carmesienrothen Adern, mit grossen weissen Streifen. Die Galatea, die Superintendante, die Aurora &c.

Hernach sind diejenigen, so die Mediæ oder **mittelmäßigen Tulpen** genennet werden, als, die General-Essex, welche Oranienfarb ist, mit gelben Streifen und einen Purpurfarben Boden. Der Pluto, von einer rusigten Oranienfarbe, auf mancherley Art, mit licht und Dunkelgelb bezeichnet. Die Agot Robbin Paragon, von einem dunkelroth, mit braun Carmesin und weiß vermischt. Die Royal Tudeal, von einer dunkelrothen Farbe um den Rand, mit Carmesin und bleichgelb gestreift. Cardinal Elambiant, eine bleiche Scharlachfarbe weiß bezeichnet. Marillion von Antwerpen, eine bloß Scharlach und bleichgelbe. Bell-Branc, eine dunkel Carmesin rothe, wohl mit weiß gezeichnet und gestreifet, nebst vielen andern mehr.

Nur ist zu merken, daß die weisse, gelbe und rothe sich niemahls verändern. Es giebt aber Tulipanen von verschiedener rother Farbe, einige dunkeler, einige lichter, und einige sind glänzend, und andere von einer trockenen Farbe. Wenn einige von diesen einen guten Boden haben, oder unten hübsch aussehen, so lasset sie vor Saamen stehen, weil die besten Farben davon hervor gebracht werden.

Sie blühen zu Ende des Merzens, Aprils und Mayen; und sie desto länger zu erhalten, werden ziemlich starke, Bogenweiß gebeugte Hasselruthen in den Alleen gesteckt, von einer solchen Höhe, daß sie die Blumen nicht erreichen mögen. Worüber eine Bedeckung von dicken braunen Papier gelegt wird, so zusammen gezwungen, daß es weit genug seyn möge, das Mittel jeder Seite zu erweichen, und zwar mit Ruthen, die längst den Seiten dieser Bedeckung, wie in Landcharten, gepappt sind, solche zusammen zu rollen, und zu jeder Ruthe eine Schnur in der Mitte, an die Bögen über den Blumen anzubin-

den, den Wind abzuhalten, daß er sie nicht erheben oder abwehen kan.

Zu Pflanzung der Tulpen, machet eure Beete von frischer leichter Erde, eines Fusses tief, und eine Elle breit, welches 30. Wurzeln, ohngefehr 3. oder 4. Zoll weit von einander gesezt, in sich halten wird. Solche aber, die zu Saamen bestimmt sind, müssen 2. Zoll tiefer gesenkt werden, als die andern, damit ihre Stengel nicht verdorren, ehe der Saame reif wird; und setzet nicht zwo Blumen von einerley Farbe zusammen. Wenn die andern ihre Blätter hervor schiessen, und einige nicht hervor kommen, oder ihre Blätter verwelken, so ist die Erde bis auf den Grund zu öffnen, die Krankheit ausfindig zu machen; und wenn die Wurzel feucht und gauch ist, hat man sich keine Hoffnung zu machen. Wenn sie aber hart ist, kan sie sich wieder erholen, wenn man trockenen Sand und Ruß darauf thut, sie wird aber dieses Jahr nicht blühen. Und wenn sie heraus genommen ist, welches geschehen muß, sobald als die Zaser abgefallen sind, muß man Sorge tragen, sie vor Feuchtigkeit zu bewahren, bis die Jahrszeit erfodert, daß man sie wieder setzet. Tulpen können durch Theilung der jungen Sprossen vermehret werden; und da solche zart und klein sind, so sollen sie um das Ende des Augusts, oder ein 14. Tage nach ihrer Herausnehmung, wieder gepflanzt werden. Ihr könnet sie 2. Jahre in der Erde lassen, ohne sie heraus zu nehmen, daferne ihr sie wohl von Unkraut säubert und die Beete hübsch rein haltet.

Tulpen-Wurzeln bedürfen kein wässern, wenn sie aber anfangen zu blühen, kan man sie, insonderheit des Nachts, mit einem Schirm bedecken, sie vor den Frösten zu bewahren. Solche, die ihre Köpfe hängen, müssen an kleine Steckgen, die bis zur Blume reichen, gebunden werden. Wenn sie ihre Blätter fallen lassen, so brechet die Saamenhülsen alle ab, bis auf diejenigen, so ihr vor Saamen bestimmet, der rein, dreyeckigt, und von solchen Blumen seyn muß, die hoch und stark sind, und unten entweder einen blauen, dunkeln oder Purpurfarben Boden haben. Diese müssen länger stehen als die andern, daß ihr Saame reif werden kan. So bald als die Stengel der Tulpen verwelckt und dürre sind, werden die Wurzeln ihre Zäser verlieren. Zu solcher Zeit müssen sie alle Jahr heraus genommen werden, aber nicht wenn die Sonne zu heiß scheinet, absonderlich diejenigen,

so

so etwas werth sind; und jede Sorte thue man besonders, damit man wisse, wie man sie ohne Verwirrung wieder setzen soll. Dieses kan man am besten wissen, wenn man sie auf besondere unterschiedene Papier leget, darauf man ihre Namen geschrieben hat. Sie müssen in die Sonne gelegt werden, daß sie austrocknen, und alsdenn in Kästen gesezt und in einem trockenen Gemach gehalten, und in ein 14. Tagen oder 3. Wochen einmahl nachgesehen werden, daß sie nicht vermodern oder faulen, welches sie, wenn sie nicht wohl in Acht genommen und bisweilen in die Sonne und Luft gesezt werden, zu thun pflegen, wodurch ihre Wurzeln hernach verderben. Wenn einige darunter verschrumpfen oder krumm sind, und sich weich anfühlen, so ists ein Zeichen ihrer Verderbniß. Dieses zu verhüten, wickelt sie in Wolle ein, die in Baumöl getunckt worden, und stellet sie so, daß sie die Wärme der Sonne eben erreichen kan. Um das Ende des Augusti, setzet sie in die Erde, und vermischet Holzasche und Ruß mit ein wenig feiner Erde, und leget solche um sie herum. Sie sollen mit einem Topf bedeckt werden, daß ihnen keine Nässe schaden kan, bis die Zäserlein hervor sind, welches zu Ende des Septembers, oder gar nicht, seyn wird. Um welche Zeit die andern Wurzeln auf gleiche Art und Weise gesezt werden sollen; und wenn sie den ganzen Winter über vor zu vieler Feuchtigkeit bewahret werden, wird es gut thun, weil sie die Sonne alsdenn nicht so leicht austrocknen kan, und wenn Fröste kommen, Fäulniß und Verderben daraus erfolget.

Tulpen sind dem Krebs unterworfen, welches man daraus abnehmen kan, wenn sich ihre Blätter legen, zusammen laufen, und runtzlicht werden, da man sie denn abschneiden muß, damit die übeln Wirkungen davon nicht in die Wurzel fallen, und wenn ihr die Wurzel zu bald heraus nehmet, wird sie in etlichen Tagen verdorren. Wenn ihr dieses anmerket, so leget sie in den Grund, an einen Ort, wo kein Regen darauf fallen kan. Lasset sie eine 8. Tage liegen, und wenn ihr sehet, daß sie sich erholet hat und derb und frisch wird, so leget sie hin, und thut ein wenig trockene Erde darauf, so wird sie sich gar wohl halten. Wenn ihr aber die Zwiebeln in trockenem Wetter heraus nehmet, so setzet sie in Kästen, und bedecket sie mit trockener Erde, daß sie nicht zu geschwind, sondern nach und nach dörren, und lasset die Kasten in einem trockenen Gemach stehen, so wird die Erde,

so um sie herum ist, in 3. oder 4. Wochen vertrocknen, da sie hinweggenommen werden soll, und die Zwiebeln bloß gelassen werden müssen. So werden sie mittlerweile geschickt werden, daß sie sich bis zur Zeit ihrer Fortpflanzung halten. Wenn ihr das Erdreich dünget, worein ihr sie setzet, so soll es mit Kühmist, der lange gelegen und verfault ist, geschehen. Wenn das Erdreich von Natur locker genug vor sie ist, thut ihr am besten, ihr nehmet 2. Theile Viehmist, 2. Theile frischer Erde, und 2. Theile Seesand, wo solcher zu haben, in Ermangelung dessen auch Bachsand angehet, die wohl mit einander vermischt und geschlagen sind, ehe sie in das Tulpen-Beet gelegt werden. Wenn ihr haben wollet, daß sie fein lange blühen, so bedecket sie vor der Sonne und dem Regen. Ihr habt aber zu merken, daß wenn ihre Blumen abfallen, sie wieder aufgedeckt werden sollen, daß der Regen und die Luft dazu kommen kan, weil die Wurzeln zu solcher Zeit feucht werden, und der grösten Erfrischung nöthig haben.

Allerhand veränderliche Gattungen Tulpen zu bekommen, ist das beste Mittel, wenn man den Saamen sammlet, der reif ist, wenn sich die Hülsen oben aufthun. Solche schneidet mit dem Stengel von der Wurzel ab, und haltet die Hülsen aufrecht, daß der Saame nicht heraus falle, welche ihr in ein Fenster, das die Sonne hat, setzen könnet, sie zu vollkommener Reifung zu bringen; und so lasset sie bleiben bis in den September; um solche Zeit sondert den Saamen von der Spreu ab, und säet ihn zu einer oder der andern Zeit im September, oder aufs längste im October, in Kästen, die ohngefehr 6. Zoll tief sind: Vier Zoll davon füllet mit der feinsten gesiebten Erde, die zu bekommen ist, welche locker und fett seyn, und mehr eingesiebt als hinein gedruckt werden soll, von einer gleichen dicke; darauf säet euren Saamen, ohngefehr einen halben Zoll von einander; alsdenn siebet noch mehr solche Erde darauf, nicht über einen halben Zoll dick, wenn ihr ihn in Kästen säet. Wenn ihr aber den Saamen in Beete säet, so leeret die alte Erde 4. Zoll tief davon aus, und leget Ziegel flach an den Ort, den ihr ausgeleeret. Auf diese Ziegel siebet feine Erde, und verfahrt mit euern Saamen, wie bey den Kästen angewiesen worden. Wenn der März heran kömmt, wird es dienlich seyn, wenn ihr euern Saamen ein wenig begiesset. Die Violetfarbe Tulpe mit weissen

Streifen

Streifen, wird von vielen vor die beste gehalten, vom Saamen erzeugt zu werden, der auf schweres Land gesäet werden muß.

Die Zwiebeln von einer jeden Tulpe, sollen alle Jahr heraus genommen werden, bis sie blühen. So bald als ihre Blätter welck, und vor Feuchtigkeit bewahret sind, oder wenn sie zu dürre sind, bis zu Ende des Augusts, und alsdenn wieder weiter von einander gesezt werden. Das dritte Jahr mögen sie zwey Blätter hervor bringen, und wenn dieses geschiehet, so werden sie blühen; uud nach dem ersten Jahr, können sie in ein tieferes und fetteres Erdreich gesezt werden: Weil sie darinnen am besten wachsen, auf einem unfruchtbaren aber, am schönsten blühen werden. Man muß das Erdreich vor sie bisweilen verändern.

## Thymian. Thymus.

Tyme.

**Thymian** ist eine bekannte wohlriechende Blume, kan durch Zweiglein vermehret, aber auch gar leicht von der Kälte verderbet werden. Sie verdienet aber euere Sorgfalt, sie zu erhalten.

## Glockenblumen. Campanula.

Violet Morian or Canterbury Bells.

**Glockenblumen** kommen das erste Jahr auf. Die ganze Pflanze verdirbt, so bald als der Saame reif ist, davon sie erzeuget werden; er soll im April gesäet, und hernach dahin fort gesezt werden, wo sie blühen soll.

## Mauerblumen. Keiri.

Wall Flowers.

**Mauerblumen** sind verschiedener Arten, als die gemeinen, die grossen einfachen, die grossen vollen, die leeren weissen, die vollen weissen, die vollen rothen, und die bleichgelben. Alle diese Sorten blühen um das Ende des Märzens, und im April und May. Sie werden durch Zweige vermehret, so im März gepflanzet werden, welche gegen eine Südliche Mauer gesezt und daselbst vor Frösten und harten Wetter beschirmet werden sollen: Insonderheit die vollen.

## Wolfskraut. Aconitum racemosum.

Wolfsbane.

**Wolfskraut** ist eine frühzeitige Blume, und kan zu einer jeden Zeit fortgesezt werden. Sie wird durch Theilung der Wurzeln vermehret.

# Das XVI. Buch.

## Das 1. Kapittel.

## Von Obstbäumen.

Nachdem ich von den Küchengarten gehandelt, so will ich hierauf den Obstgarten betrachten, angesehen nichts profitablers ist, als die Pflanzung der Obstbäume; davon uns Worcestershire, Herefordshire, Gloucestershire, Kent, und viele andere Plätze herrliche Exempel geben können; und derohalben wird es nöthig seyn, die Verbesserung, so bey diesem Stück der Haußhaltung mit Vortheil gemachet wird, etwas genauer zu erwegen, welcher in vielen besondern Puncten bestehet, als:

Erstlich. Weil er so universal ist; immassen schwerlich ein Erdboden zu finden, darauf nicht einige Art von Obstbäumen oder andern Bäumen herfür gebracht werden könte, insonderheit wenn er klüglich zugerichtet und in Acht genommen wird.

2. Der Nutzen und Gebrauch des Obstes so allgemein ist, so wohl zum Essen als für Getränke, daß einige Jahr her schwerlich ein Ort zu finden, wo man sich das Obst nicht zu Nutze gemacht hätte, insonderheit der Saft zu Cyder oder Obstwein, welcher, wenn er aus einer guten Frucht gemacht, und wohl zugerichtet wird, ein ungemein delicates und gesundes Getränke ist, so mit der Natur unser Engl. Leiber am besten überein kommet, gestalt keine Provinz in Engeland ist, so Leute von einem längern Leben aufweisen könte, als die Grafschaften, wo man Obstwein gebrauchet. Die gröste Ungelegenheit dabey ist, daß es ein ziemlich dicker Liquor ist, und ein gutes Theil Kunst und Klugheit erfodert, ihn recht zu zurichten und gut zu erhalten, wie hernach zu zeigen Gelegenheit haben werde..

3. In Ansehung der Unkosten, welche gar geringe sind; absonderlich, wenn man sie gegen die andern Stück der Haußhaltung halten will, und schwerlich mehrere dazu erfordert werden, als die Mühe sie einzusammlen, welches eine gar schlechte Sache ist, gegen den Profit und Vortheil, den der Besitzer nachgehends zu geniessen hat. Herr Hartlieb in seinem Legato, thut vom Nutzen der Obstbäume Meldung, wenn er saget: „Daß sie curieuse Spatziergänge, Futter für Vieh

„im

„im Frühling, Sommer und Winter, Holz zum brennen, Schat„ten für die Hitze, Arzeney für Kranke, Erquickung für die Gesunden, „Ueberfluß an Speise für Menschen, und dieses nicht von der schlimm„sten, ja, Getränke von dem besten, alles ohne sonderliche Arbeit, „Sorge oder Kosten, verschaffet.„ Also, daß, wenn man die schweren Unkosten anderer Stücke der Haußhaltung erwäget, wie auch die Ausgaben des Pflügens, Säens, Erndtens und Dreschens des Getreides, wird es dem Nutzen der Obstbäume lange nicht gleich kommen. Ja vielmals steiget das Obst zu einem höhern Preiß als Getreide, ob man schon die Unkosten nicht abziehet.

Ich kan nicht anders denken, als das Obstbäume eine grosse Verbesserung des Landes seyn müssen, wo sie gepflanzet sind; angesehen das Graß so darunter wächset, frühzeitiger groß wird als einiges anderes, und wenn es abgemähet wird, pflegt es noch einmahl so viel Heu zu geben: Weil aber das Abhauen des Grases in Obstgärten denen Bäumen schädlich ist, wolte ich vielmehr rathen, solches den ersten Theil des Sommers mit Vieh kurz abgeweidet zu halten (zumahl wenn euer Garten so groß ist, daß ihr ihn nicht beständig gegraben erhalten könnet) so wird es das Vieh so gern fressen als anderes Graß; und daferne es zu groß werden und das letzte Theil des Jahres euch zum Häupten wachsen will, lasset es nur stehen, bis es der Frost getroffen, so wird es das Vieh mit Freuden fressen: Allein ich bin der Meinung, es können die Bäume so wohl in Feldern als Gärten also gepflanzet werden, daß sie nur das Graß beschatten und es im Sommer vor Verbrennung verwahren, und nur gleichsam ein wenig auf das Graß tropfen lassen, welches die einzige Ursache seiner Säuer ist, wie ich mir hernach zu zeigen angelegen seyn lassen werde. Und daß das Laub von Bäumen eine herrliche Verbesserung des Landes sey, kan aus kleinen umzäunten Orten gesehen werden, welche gemeiniglich fetter und fruchtbarer sind, als nahe anliegende Felder, von eben demselben Erdreich; dessen auch geringere Bäume ein Exempel seyn können, wegen der Verbesserung alles Erdreichs, auf welches sie gepflanzet werden. Und daß Obstbäume eine grosse Verbesserung des Landes sind, ist nicht nur eine Meynung derer Alten, welche ganze Bücher zur Beförderung solcher Arbeit verfasset, und ihr das herrlichste Lob beylegen, ja den meisten andern Geschäften vorziehen; sondern auch des Herrn

Bliths,

Bliths, Herrn Austens und aller anderer, so bishero von dieser Materie geschrieben haben: Darum, weil sie verursachen, daß man doppelten Nutzen vom Lande habe, und danebst den Vortheil in herfürbringung des Grases auch befördern. Und nebst dem Nutzen, so der Privatbesitzer hiedurch geniesset, würde es auch dem Publico zum Vortheil gereichen, wenn die Bäume fleißiger fortgepflanzet würden, als geschiehet: Massen es den greulichen Aufgang der Frantzweine, wodurch man eine fremde Nation zum Nachtheil der unsrigen bereichert, verhindern, und an statt dessen uns eine beträchtliche fremde Waare, die uns so vortheilhaft seyn könte, als uns die vorige nachtheilig gewesen, verschaffet würde. Ich will demnach zur Beförderung dieses nützlichen Stückes bey der Haußhaltung mit denen Seminariis, **Pflanz- und Baumschulen** den Anfang machen, welches die erste Arbeit ist, worauf man bedacht seyn muß, wo man keine Gelegenheit hat, Bäume zu kaufen, oder so ihr sie selbst auferziehen wollet.

## Das 2. Kapittel.

# Von dem Seminario, der Pflanz- und Baumschule für Obstbäume.

Das Seminarium und die **Baumschule** der **Obstbäume** werden fast bald auf eben solche Weise angeleget, wie vorhero bey den Forstbäumen beschrieben worden ist, Als: **Erstlich** muß man gegen den October den Grund von Unkräutern, Wurzeln ꝛc. säubern, den ihr zu diesem Ende bestimmet; und merket, daß nasser oder sehr steifer Leimen sich hierzu nicht schicket, wie auch Land, das reich von Düngung ist. Machet die Erde sehr fein und sauber; und wo ihr könnet Aepfelstöcke genug in Wäldern bekommen, könnet ihr euere Baumschule damit anfüllen; wenn aber euere Baumschule groß ist, und sie sind nicht gar zu wohl zu haben, müßt ihr euch mit denjenigen behelfen, so ihr in euerem Seminario oder euerer jungen Pflanzschule aufziehet, welche vor die besten gehalten werden. Die Methode, solches zu thun, ist, daß man die **Kerne** von solchem Obste, das frühzeitig reif wird, bis in October in Sand verwahre; alsdenn strecket eine Schnur quer über euere Beete, wenn ihr Beete für sie machet; stechet

Löcher

Löcher darneben, etwa einer Hand breit von einander, und stecket die Kerne ein 3. Zoll tief: Und wenn ihr mit einer Reihe fertig seyd, rücket euere Schnur zu einer andern, welche einen Fuß von der vordern entfernet seyn soll. Und also könnet ihr mit euerem Stecken fortfahren, wenn ihr euern Saamen auf Beeten auferziehet; wo aber nicht, müssen euere Reihen 2. Fuß oder mehr eine von der andern seyn, damit ihr also Freyheit haben möget, dazwischen hinzugehen, und sie zu jeten; indem ihr beobachtet, eine jegliche Sorte alleine zu lassen. Alle Arten Nüsse ꝛc. können auf solche Weise gestecket werden; und für Stöcke, so von Kernen, von Aepfeln, Birnen oder wilden Aepfeln herfür gebracht werden, schlagen einige diese Methode vor: Nachdem ihr einigen Obstwein aus Trauben, Aepfeln oder Birn gemacht habt, nehmet den Most, welcher die Substanz der Frucht ist, nachdem der Saft ausgepresset worden, und denselbigen Tag, oder den nechsten hernach, ehe er sich erhitzet, siebet den Saamen oder Kerne mit einem Reuter davon aus, auf einen reinen Boden oder Tuch, diese säet, sobald es seyn kan, auf Beete von feiner Erde sehr dicke, denn einige werden in dem Pressen oder Zerstossen verletzet, und andere sind nicht völlig reif, daher gehen sie nicht alle auf: Alsdenn siebet feine Erde zwey Finger dicke darauf, leget **Weißdorn** oder **Genst** darüber, bis der Grund bevestiget ist, damit ihn die Vögel und das Federvieh nicht ausscharren können. Und sie im Winter warm zu halten, leget ein wenig **Farnkraut** oder **Stroh** darauf, welches ihr im Frühling, ehe die Kerne aufgehen, hinweg zu nehmen nicht vergessen müsset, welches gemeiniglich im **May** geschiehet, und gleichfals sie wohl gejetet zu zu halten; und wenn ein dürrer Sommer einfällt, können sie biswei-len begossen werden. Vergesset auch nicht, Fallen für **Maulwürfe** und **Mäuse** aufzustellen, welche ihnen sehr nachgehen; oder wie einige vorgeben, könnet ihr die **Mause** mit gestossenem Glas mit Butter und Hafermehl vermischet, vergiften, wenn ihr es in Bißgen auf die Beete werfet.

Die besten **Stöcke**, auf welche man pfropfen kan, sind diejenigen, so von den **Kernen** der besten **wilden Bäume** und **wilden Aepfelbäume** herfürgebracht werden, wiewohl sie in Herefordshire den Gennet-Moy oder Cydoddine Stock (wie sie ihn nennen) vor den besten Stock halten, den Geschmack eines delicaten Apfels zu er- Wilde Aepfelstöcke.

halten, weil man angemerkt hat, daß der wilde Stock den faulen Apfelbaum belebet, und der Gennet-Moyl den heftig sauern Apfelbaum versüsse und verbessere. Allein der Baum dauert nicht so lange als wenn er auf einen **wilden Apfelbaum** gepfropfet worden; und obschon die Frucht allezeit nach der Pfropfung geräth, so wird sie doch einigermassen durch den Stock verändert, entweder, daß sie besser oder schlimmer wird.

Damit ihr mit solcher Veränderung der Stöcke versehen seyn möget, als die unterschiedlichen Arten der Obstbäume, die ihr auferziehen wollet, erfordern, soll das Seminarium mit solchen angefüllet seyn, so von **Pfersigkernen, Pflaumenkernen, Kirschkernen, Quittenstöcken** ꝛc herfürgebracht worden, oder von solchen, die man von Sprößlingen von eben deraleichen auferzogen, welche eben so gut sind, nachdem es eine jegliche Gattung des Baumes erfordert; wovon ich hernach eine Nachricht ertheilen will.

Quittenstock. Aber der beste und expediteste Weg eine grosse Quantität **Quittenstöcke** für eure Baumschule aufzuziehen, ist, wenn man einen alten Quittenbaum im Martio innerhalb 2. Zoll von dem Grund abschneidet, so wird es verursachen, daß eine grosse Menge Sprößlinge von den Wurzeln entspringen. Wenn sie eine halbe Elle hoch gewachsen, bedecket sie eines Fusses dick mit guter Erden, welche in grosser Dürre müssen begossen werden; und sobald sie im Winter Wurzeln herfürgebracht haben, rücket sie in die Baumschule fort; allwo sie in einem Jahr oder 2. geschickt seyn werden, mit Birnen gepfropft zu werden.

Pflaumen-Stöcke. **Pflaumenstöcke** und **Kirschenstöcke** können auch von **Sprößlingen** sowohl als von **Kernen** herfürgebracht werden, nur müßt ihr einige Absicht auf die Gattungen haben, von welchen sie herstammen, und zwar wegen der Gattungen, auf welche ihr sie pfropfet oder inoculiret.

**Kirschen** können auf **Pflaumenbäume**, und **Pflaumen** auf **Kirsch-Aepfel-** oder **Birn-bäume** gepfropfet werden, und sie werden bekleiben und das erste Jahr wachsen. Sie pflegen aber das andere Jahr drauf zu gehen; und derohalben denk ich, wenn ein Pfropfreis von dem ersten Jahrsschoß genommen, und wieder auf einen geschickten Stock gepfropfet würde, so könnte vielleicht einige Verbesserung daraus erfolgen.

Birnstöcke

**Birnstöcke** mögen auch von Sprößlingen herfürgebracht und gleich den vorigen fortgepflanzet werden; allein diejenigen, so von den **Kernen** herfürgebracht werden, hält man vor viel besser, als die, so von Sprößlingen oder Wurzeln aufgezogen werden. Birnstöcke.

Diese Stöcke, wenn sie zwey Jahr alt sind, oder ein Jahr, nach einiger Meynung, sind am besten in die Baumschule fortgerückt zu werden, wenn sie auch noch so klein sind, daferne sie nur grosse Sprößlinge herfür bringen; und nachdem sie starke Schosser herfürbringen, können sie daselbst gepfropfet, inoculiret werden ꝛc. ihrer Natur und dem Gebrauch gemäß, wozu ihr sie bestimmet habt. Dabey vergesset nicht, die vornehmsten Wurzeln und die Gipfel und Seitenäste der Pflanzen abzuschneiden, und solche nur etwa einen Fuß über den Grund zu lassen; also, daß weder die Wurzeln zu lang gelassen, noch zu tief gesetzet sind, weil sie nachgehends mit desto leichterer Mühe fortgesetzet werden können: Es ist auch nöthig **Saamenpflanzen** sowohl als **Forstbäume** öfters fortzusetzen, gestalt sie auf solche Weise gute Wurzeln gewinnen, welche sie sonst nur mit einer einzeln Wurzel niederstossen. So pflegen sie auch ohne solche Fortsetzung nicht wohl zu tragen. **Kernfrüchte** sollen auch alsbald nach der Einsammlung gesäet werden. Denn wenn man sie länger behält, so werden zwey Jahre hingehen, ehe sie aufkommen. Wenn sie nicht die Feuchtigkeit des ganzen Winters haben, daß die Schaalen verfaulen, werden die Kerne nicht aufgehen. Und merket, daß ihr die grösten und kleinsten in unterschiedliche Plätze alleine setzet. Fortsetzung der Stöcke.

**Obstbäume** sind von mancherley Gattung, und werden auf unterschiedliche Wege herfürgebracht und vermehret, als durch **Pfropfung, Inoculation**, oder **Einpfropfung der Augen** oder **Knospen**, einige durch **Saamenkerne** oder **Nüsse**, und andere durch **Leger** oder **Senker, Schnittlinge, Sprößlinge, Zweige** ꝛc. nachdem ihre Natur beschaffen ist, und ihr euch mit allerhand Arten Stöcken zu diesem Ende versehen habt: Ich will mich vor allen Dingen bemühen, alsbald hierauf zu zeigen, auf was Art und Weise man solche gebrauchen soll: Nebst den sonderlichen Weisen und Methoden, deren man sich bedienet, alle Arten der Bäume herfürzubringen, und mit der Pfropfung den Anfang machen.

## Das 3. Kapittel.

# Von Pfropfung derer Bäume.

Erwählet eure Pfropfreiser von einem guten tragbaren Aste, und mehr von einem **alten** als jungen Baume, und nehmet keinen gar zu schlanken, sonst trocknet ihn die Sonne und Wind zu stark aus, und machet, daß er verwelket. Die besten Pfropfreiser sind diejenigen von dem **Wuchs des letztern Jahres**, und die etwas von des vorigen Jahres Wuchs bey sich haben, welches stärker ist, in den Stock zu setzen, als das Holz vom letzten Jahre; und hält man dafür, daß es die Tragung des Pfropfreises vermehre und beschleunige; aber ein Pfropfreis nur von dem letzten Jahresschoß pfleget sehr gut anzugehen; ob sie schon in Herefordshire gemeiniglich einen grossen Pfropfreis erwählen. Allein diejenigen Pfropfreiser werden vor die besten gehalten, deren Knospen oder Augen nicht weit von einander sind, welches gemeiniglich die Länge des Pfropfreises giebt.

Und nachdem der Stock mehr oder weniger treibet oder zunimmt, und fähig ist, mehr oder weniger Saft zu verschaffen, lasset auch die Pfropfreiser mehr oder weniger Augen haben; insgemein aber sind deren 3. oder 4. zulänglich. Ich habe gehört, daß ein Pfropfreis, der in der Knospe, die daran ist, gepfropft wird, eher tragen werde, als wenn die Knospe abgeschnitten worden. Und wiewohl man das ganze Jahr zu den meisten Zeiten pfropfen und inoculiren kan, entweder, daß man zu rechter Zeit im Herbst anfänget, oder im Sommer in die Augen pfropfet; so ist doch die hauptsächliche Zeit für das Pfropfen im **Monat** *Februario* für **Kirschen, Birn, Pflaumen** und frühzeitiges Obst, und im *Martio* für **Aepfel**. Mildes Wetter, wenn es nicht gefrohren hat, schickt sich vor diese Arbeit am besten; und wenn ihr es anstehen lasset, bis ihr meynt, daß die meisten Frösten vorüber sind, wenn es auch gleich bis ins Mittel oder Anfang des Aprils wäre, wenn ein später Frühling wird, pflegt es desto besser zu seyn.

Merket, daß ein Pfropfreis, der eine Weile zuvor abgeschnitten und in die Erde gestecket, und alsdenn bey eintretendem Saft gepfropfet worden, besser ausschläget, als diejenigen, so gepfropfet worden sind,

sind, so bald man sie abgeschnitten hat, und Pfropfreiser von einem alten Baum eher genommen werden sollen, als von einem jungen. Merket auch, daß die **Pfropfreiser von Pflaumen oder Kirschbäumen** nicht so dünne geschnitten werden müssen, als diejenigen von Aepfel- oder Birnbäumen. Bey glücklicher Pfropfung bestehet der Hauptpunct darinne, daß man die inwendige Seite der Rinde des Stockes recht aneinander füget, auf daß also der Saft, der zwischen der Rinde und dem Holz läuffet, von einem zum andern geleitet werden möge, vornemlich gegen den untern Theil des Pfropfreises.

Erwählet den geradesten und glattesten Theil des Stockes für den Platz, wo ihr zu pfropfen gedenket. Wenn aber der Stock allenthalben knorrigt oder krumm ist (welches einige vor keine Hindernis halten) helfet ihn mit der geschicktesten Stellung des Pfropfreises zu recht, so gut ihr könnet; und wenn euer Stock klein ist, pfropfet ihn ohngefehr 6. Zoll über den Grund. Ist er aber groß, und es kommet Vieh hinzu, ists am besten ihn also zu stellen, daß sie ihn nicht erreichen können: In welcher Art zu pfropfen ein grosser Vortheil für einige Sorte der Aepfel bestehet, weil es verursachet, daß sie mehr von dem Saft des wilden Apfelbaumes theilhaftig werden, welches der Frucht einen schärfern herzhaftern Schmack giebet, und viel zu süssen Aepfeln beyträget, und ein Hauptvortheil für die **güldenen Rußlinge** (golden-Pippens) ist; jedoch bey jungen Bäumen für Standarten ist es nicht so practicabel. Massen Bäume, die also gepropfet sind, nicht sowohl fortgerückt werden mögen: wenn aber euere Stöcke fortgesetzet werden, sollen sie zum wenigsten 3. Jahre stehen, ehe sie gepfropfet werden, ausgenommen, sie müßten das andere Jahr sehr grosse Schosser herfürbringen.

Pfropfet eure Reiser an die **südwest** Seite des Stockes, weil dieses der ungestümste Wind im Sommer ist; solchergestalt wird der Wind das Reis zu dem Stock und nicht davon hinweg blasen, und der Pfropfreis seine Gewalt am besten vertragen können. Aber bey diesem Puncte ist der Schutz, den die Pfropfreiser haben, weil sie stehen, häuptsächlich in Betrachtung zu ziehen.

Traget Sorge, daß der Regen nicht in die Spalten eurer jungen gepfropften Stöcke kommen möge; sondern haltet sie mit Leimen beschmieret, bis die Rinde darüber gewachsen, und lasset die Pfropf-

reiser nicht über 4. bis 5. Zoll in Länge über dem Stock. Denn wenn sie lang sind, verursachet es, daß sie sich schwächer ziehen, und setzet sie den Erschütterungen des Windes und der Verletzung der Vögel mehr aus. Nur wird der Gennet-Moyl oder **Johannis-Apfel** gemeiniglich fortgepflauzet, indem man den Ast ein wenig unter einem knorrigten Knopf abschneidet, und ihn ohne einzige fernere Ceremonje setzet; wenn sie aber erstlich gepfropfet werden, weil sie noch am Baum wachsen, und wenn sie die Spitze bedecket haben, werden sie unter dem Knorren abgeschnitten und gesetzet, welches die beste Manier ist: Nur soll man bey der Absonderung ein wenig unter den Knorren abschneiden und die Rinde bald bis zum Knorren abschälen oder abstechen. Und wenn also der Ast mehr als einen Knorren hat, könnet ihr pfropfen und jährlich bis innerhalb eines Fusses von dem Stamme abschneiden, welchen ihr gleichfalls pfropfen und also stehen lassen könnet.

Dieses wohl ins Werk zu setzen, ist es nöthig, mit einem guten starken **Messer** versehen zu seyn, so einen dicken Rücken hat, die Stöcke damit zu zerspalten: Einer saubern kleinen **Handsäge**, den Gipfel eines grossen Stockes abzusägen; einen kleinen **Hammer** und einen **Pfropfmeissel** und einem scharfen **Federmesser**, die Pfropfreiser zu beschneiden. Ihr müßt gleichfalls Leimen mit Pferdemist vermischet in Bereitschaft haben, zu verhüten, daß es nicht gefrieret; und mit Haaren aus der Lohfarbe es für Ritzen zu verwahren: **Bast** oder **wöllenes Garn**, die Pfropfreiser damit zu binden, und einen kleinen **Handkorb**, solches Geräthe darinne zu tragen, nebst andern dergleichen Instrumenten, so ihr vor nöthig erachtet, nach der Art und Weise, auf welche ihr zu pfropfen gesonnen seyd, welches auf verschiedene Weise verrichtet wird.

Pfropfung in Spalten.

**Erstlich** durch **Pfropfung in die Spalte**, welches der bekannteste und älteste Weg ist, und wird am meisten bey mittelmäßigen Stöcken gebrauchet; man machet es also: **Erstlich** säget man an einem glatten Orte des Baumes Gipfel ab, und pfropfet Mauerbäume oder Zwergbäume innerhalb 4. Finger von dem Grund; aber gerade Standarten höher, nachdem ihr vor bequem befindet, oder es euer Stock zulassen will. Schabet mit euerm Messer die Rauhigkeit, so die Säge an dem Gipfel dieses Stockes gelassen hat hinweg, und

spaltet

spaltet den Gipfel auf einer Seite des Kerns ein wenig, und steckt euern Pfropfmeissel oder Keil hinein, die Spalte offen zu erhalten. Diese schneidet mit euerm scharfen Messer glatt, daß der Gipfel gleich und eben sey, ausgenommen auf einer Seite, die ein wenig schef geschnitten seyn soll. Alsdenn schneidet den Pfropfreis an beyden Seiten glatt und eben bey einigen Knorren oder Knospen in Form eines Keiles, der sich in die Spalte schicket, mit einer kleinen Schulter auf jeglicher Seite; und nachdem der Pfropfreis also geschnitten ist, stecket ihn aufs genauste in die Spalte, so, daß die inwendige Rinde des Pfropfreises und die inwendige Rinde des Stockes genau zusammen schliessen, worinnen der gröste Vortheil und Kunstgriff bestehet, daferne der Pfropfer einen erwünschten Erfolg von seiner Arbeit sehen will, wie vorher gesaget: Alsdenn ziehet euern Pfropfmeissel oder Keil heraus; wenn aber der Stock hart klemmet, daß zu besorgen, er möchte die Rinde des Pfropfreises vom Holz zu seiner gänzlichen Verderbung abtheilen, könnet ihr die inwendige Seite des Pfropfreises, welche inwendig im Stock kommet, desto dicker lassen, damit also der holzigte Theil des Pfropfreises die Force vertragen könne; oder lasset vielmehr einen kleinen Keil im Stock, der anhält, daß der Pfropfreiß nicht so stark gepresset wird, und sodenn könnet ihr die auswendige Seite des Pfropfreises ein wenig dicker lassen, vornemlich in kleinen Stöcken. Bedecket den Gipfel des Stocks mit temperirten Leimen, oder weichen Wachs, ihn nicht nur vor heftiger Kälte und austrocknenden Winden, sondern hauptsächlich vor Nässe zu verwahren.

Pfropfung in die Rinde.

Die andere und der vorigen ziemlich gleiche Manier zu pfropfen, ist, daß man in die Rinde der grössern Stöcke pfropfet, und nur darinne unterschieden, daß, da ihr auf jene Weise den Stock spaltet, und den Pfropfreis in der Spalte bevestiget, ihr hier nur einen kleinen Keil von einer flachen halbrunden Form, der zugespitzet, und aus Helfenbein, buchsbäumen oder andern harten Holz gemachet ist, zwischen der Rinde und den Stock hineinzwinget, bis ihr einen Eingang weit genug für den Pfropfreis gemachet habt. Nachdem der Gipfel davon abgesäget und die Rauhigkeit hinweg geschnitten ist, nehmet euern Pfropfreis und schneidet ihn an seinem gröbsten Theile mit euerm kleinen Schnittmesser fein rund, und nehmet die Rinde niederwärts

alle

alle hinweg, und lasset, oder erhaltet, von der äusserlichen Rinde so viel als ihr könnet; alsdenn beschneidet das Holz des Pfropfreises etwa einen Zoll lang, und nehmet die Helfte davon bis zum Kern hinweg, und die andere Helfte spitzig, nach der Form eines Keils, stecket ihn in das Loch, das ihr mit euerm Keil gemacht habt, zwischen die Rinde und den Stock, damit die Seiten des Pfropfreises genau mit dem Holz und Rinde des Stocks zusammen schliessen mögen, alsdenn verbindet es mit Leimen und Pferdemist, wie den andern.

Dieser Methode kan man sich mit guter Bequemlichkeit bedienen, wenn der Stock zu groß zum Zerspalten ist, und die Rinde zu dicke. Hier kan man viele Pfropfreiser mit gutem Erfolg in einen Stock setzen; und jemehr man deren hineinpfropfet, desto eher wird die Rinde die Wunde bedecken.

Pfropfen durch Zusammenbinden.

Die dritte Weise zu pfropfen, deren man sich bedienet, wird etwas später verrichtet, als die andere, und geschicht auf zweyerley Art: **Erstlich.** Indem man den Gipfel des Stockes abschneidet und glatt machet, wie bey dem Pfropfen in die Spalte; alsdenn den Pfropfreis bey einem Knorren oder Knospe an einer Seite schef schneidet, ohngefehr anderthalben Zoll lang mit einer Schulter, aber nicht tief, daß er auf dem Gipfel des Stocks ruhen möge; der Pfropfreis muß bey der Schulterung glatt und eben geschnitten werden, und allemal schef, daß das niedere Ende dünne seyn möge. Spaltet die Schulter an dem Gipfel des Stockes, und zeichnet die Länge des geschnittenen, Theils des Pfropfreises, und schneidet mit eurem Messer soviel von dem Stock hinweg, als der Pfropfreis bedecket, (aber nichts von dem Holz des Stockes) füget beyde aneinander, daß der geschnittene Theil von beyden zusammen schliessen und der Saft eine mit dem andern vereinigen möge; und bindet sie genau zusammen, und verwahret sie vor dem Regen mit temperirten Leimen oder Wachs, wie zuvor.

**Die andere Art** also zu pfropfen, ist, wo die Pfropfreiser und Stöcke von einer gleichen Grösse sind. Der Stock muß von einer Seite bis zur andern schef aufwerts geschnitten werden, und der Pfropfreis auf gleiche Weise von der Schulter niederwärts, daß der Reis an jedwedem Theile genau zusammen schliessen möge, und also verbindet oder beschmieret sie mit Leimen oder Wachs, wie zuvor.

Diese

Diese Arten durch das **Zusammenbinden** zu pfropfen, sonderlich die erste, werden vor die besten gehalten; **erstlich**, weil ihr nicht nöthig habt, auf das Großwachsen euerer Stöcke zu warten: Denn Spaltenpfropfen erfordert grössere Stöcke als das Zusammenbinden; **vors andere**, schadet diese Art dem Stock und Pfropfreis weniger als die andere: **Drittens** wird die Wunde eher heil, und in Betrachtung dessen besser vor dem Wetter verwahret, welchen die gespaltenen Stöcke unterworfen zu seyn pflegen; **viertens**, ist diese Art beydes leichter zu lernen und zu verrichten.

Die **vierte** Manier zu pfropfen ist durch Ablactation, d. i. da man den **Pfropfreis nach und nach von dem Mutterstamm entwöhnet**, und ihn nicht gänzlich abschneidet, bis er dem Stock, auf welchen er gepfropfet wird, gänzlich einverleibet ist. Und wird langsamer verrichtet als die vorigen Methoden; nemlich um den Monat April, nachdem der Frühling bald angehet. Es muß geschehen, wo der Stock, auf welchen ihr pfropfen wollet, und der Baum, von dem ihr euern Impfreis nehmet, so nahe neben einander stehen, daß sie einander erreichen und zusammengefüget werden können: In Betrachtung dessen solches gemeiniglich auf Orangen- und Lemonienbäumen und andern raren Pflanzen, so in Kästgen gehalten werden, verrichtet wird, welche solcher gestalt desto leichter zusammengefüget werden können. Nehmet den Zweig, den ihr pfropfen wollet, und schneidet ohngefehr 3. Zoll in die Länge die Rinde und Holz bis bald auf den Kern hinweg; beschneidet auch den Stock oder Ast auf welchen ihr denselben zu pfropfen gedenket, auf gleiche Weise, daß sie sich gleich und äqual aneinander fügen lassen, und der Saft sich vereinigen könne; und also verbindet und verwahret sie mit Leimen oder Wachs, wie oben.

Pfropfung durch allmähliche Entwehnung von dem Mutter-Stamm.

Sobald ihr befindet, daß sich der Pfropfreis und Stock mit einander vereinigen, schneidet dem Stock den Gipfel, der bishieher daran gelassen worden, 4. Zoll über der Verbindung ab, und im folgenden Merz den übrigen Stumpf auch, und den Pfropfreis unterhalb, und genau an dem gepfropften Ort, damit er nur von dem Stock allein unterhalten wird.

Einige pflegen den Gipfel des Stockes zu erst abzuschneiden, und alsdenn den Pfropfreis nach Art des **Schulterpfropfens** daran zu fügen, und differiren nur darinnen, daß sie den Pfropfreis nicht

von seinem Stock absondern. Beyde Wege sind gut, aber der erste am practicablesten. Diese Weise zu pfropfen wird hauptsächlich bey solchen Pflanzen gebrauchet, die nicht geschickt sind, auf andere Art zu bekleiben; als, für Orangen, Lemonen, Granatäpfel, Weinstöcke, Jesmine, Althäa fruter ꝛc. Auf diese Weise kan man auch versuchen, Bäume von unterschiedlichen Gattungen auf einander zu pfropfen; als, Bäume, so Obst tragen, auf solche, die nicht tragen, und Bäume so blühen, auf Obstbäume und dergleichen.

Dieses sind die gewöhnlichsten Arten der Pfropfung. Es giebt noch andere; allein sie sind von den vorigen sehr weit unterschieden, und wo sie davon abgehen, darinnen taugen sie viel weniger, und sind demnach nicht werth, angemerket zu werden.

Diejenigen Pfropfreiser, so gebunden sind, müsset ihr gegen den Sommer aufbinden, sonst ist ihnen das Band schädlich.

Wo ihre Gipfel so groß sind, daß sie der Hestigkeit der Winde unterworfen sind, ist es gut, sie mit dem Stock an einen Pfahl zu binden, welcher sich bis an den Gipfel des Pfropfreises erstrecket, woran man den Pfropfreiß das erste Jahr binden möge: Die wohlgerathensten Pfropfreiser sind am meisten in Gefahr, nachgehends thun ihnen die Winde selten Schaden.

Pfropfreiser pflegen auch öfters von Vögeln Schaden zu leiden; welches verhütet werden kan, wenn man einige kleine Gebüsche um die Gipfel der Stöcke bindet.

**Wurzelpropfung.**

Man hat eine andere Weise zu pfropfen, die nicht so lange im Brauch gewesen als die vorige, nemlich, daß man einen Pfropfrieß oder Sprößling von dem Baum nimmt, den man fortzupflanzen gedenket, und ein klein Stückgen von der Wurzel eines andern Baumes von eben derselben Gattung, oder einer, so jener ziemlich nahe kommet, und sie durch Binden zusammen pfropfet; und nachdem ihr sie wohl verbunden, könnet ihr diesen Baum hinpflanzen, wo ihr ihn hin haben wollet, oder in eine Baumschule, so wird dergleichen Stück Wurzel, Saft gewinnen, und dem Pfropfrieß Nahrung mittheilen, wie sonst der Stock auf andere Weise pfleget. Nur müßt ihr beobachten, die zwey knospigten Enden von dem Pfropfrieß und Wurzel zu vereinigen, und daß die Rinde von der Wurzel mit der Rinde des Pfropfrieses recht zusammen schliessen.

Hiedurch

Hiedurch werden die Wurzeln von einem wilden Apfelstock für 20. oder 30. Apfel-Pfropfreiser dienen, ingleichen von einem Kirschen oder Birnstock, für so manche Pfropfreiser von Kirschen und Birnen: Also auch mit Pflaumen ꝛc.

Also könnet ihr auch eine **Baumschule** vor **Obstbäumen** anstatt der Stöcke auferziehen, indem ihr sie darein pflanzet, so lange sie gar kleine sind, hinaus gepflanzet zu werden.

Dieses ist auch die beste Manier, zarte Bäume aufzuziehen, welche das Einpfropfen in den Stock schwerlich vertragen wollen, weil sie auf diese Weise dem Nachtheil der Sonnen, des Windes und Regens nicht ausgesetzet sind.

Es ist auch wahrscheinlich, daß Obstfrüchte können verbessert werden, wenn man sie auf Wurzeln von einer unterschiedenen Gattung pflanzet, weil sie geneigter sind, auf solche Weise mehr zu bekleiben, als auf eine andere.

Die Bäume, die also gepfropfet sind, sollen eher tragen und viel leichter zu **Zwergen** gemacht werden können, als einige andere, weil ein Theil von dem Pfropfrieß selbst innerhalb des Grundes ist, welcher, wenn er von einem tragbaren Sprößling oder Zweig genommen wird, geschwinder zu blühen und zu tragen pfleget, im Fall die Wurzel fähig ist, ihn zu ernähren.

Der einzige Einwurf wider diese Weise ist, daß die jungen Bäume anfangs gar langsam wachsen, welches durch die Kleinigkeit der Wurzel, so dem Impfreiß Nahrung giebet, verursachet; denn bey allen Bäumen muß der Gipfel sich nach dem Zunehmen der Wurzeln richten, von welchen er seine Nahrung hat.

Nichts desto weniger ist diese Arbeit bald verrichtet, weil Wurzeln weit überflüßiger zu haben sind als Stöcke, und können in kurzer Zeit in grosser Menge im Hause angeleget, und alsdenn gar leichtlich mit einer schmalen Haue in eure Baumschule gepflanzet werden, und eure Mühe in kurzen reichlich belohnen. Wenn ihr einen Baum fortpflanzet, wo der Ort des Pfropfens nicht wohl verwachsen ist, so stellet den **Rücken** des Pfropfreises gegen **Süden**, und den **Schnitt** gegen **Norden**, so wird es verursachen, daß es desto leichter zuheilet. Auf Sprößlinge lässet es sich nicht so gut pfropfen als auf **Sämlinge**, weil sie oft keine Wurzel gewinnen, und wenn sie wachsen, und die

Wurzel von alten Holz abgesondert wird, so faulet sie öfters in der Erde, oder wächst gar langsam.

Aber zur Aufmunterung dererjenigen, so mit gutem Obst und guten tragbaren Bäumen versehen zu seyn wünschen, dienet zur Nachricht, daß man mit geringer Sorgfalt Pfropfreiser über See und Land bringen könne, und daß sich solche gut halten, vom October bis in Martium, daferne sie in Erde gegraben sind und feucht gehalten werden, wiewohl ohne den geringsten fernern Zusatz: Sie pflegen sich eine geraume Zeit zu halten, also, daß ich selbsten einige Pfropfreiser von Birn gehabt, so mir von Paris gesandt worden, welche wohl wuchsen: Nur wenn ihr sie einiger massen dürre befindet, leget sie so bald ihr sie erhaltet, 24. Stunden in Wasser, und nachgehends in feuchte Erde; oder ihr könnet die grossen Enden davon in Leimen stecken, und einen Lumpen herum binden, daß er nicht herabfället, so wird es solches vor Wind und Beschädigung verwahren, und ist eine gute Manier, dieselben weit hinweg zu schaffen.

## Das 4. Kapittel.

# Von der Inoculation.

Die Inoculation wird von einigen denen andern Arten zu pfropfen, von welchen schon gehandelt worden, allen vorgezogen, und ist von den andern darinnen unterschieden, daß sie im Sommer, wenn der Saft am völligsten, oder zum wenigsten in einer grossen Quantität ist, verrichtet wird; die andern Arten zu pfropfen aber, ehe der Saft eintritt, verrichtet werden. Auch können durch diese Art der Inoculation unterschiedliche Gattungen der Früchte und Bäume fortgepflanzet und verbessert werden, welches durch blosses pfropfen nicht geschehen kan; als, die Apricosen, Pfersige und Nectarinen, welche selten auf eine andere Manier arten; massen wenig Stöcke den Pfropfrieß so frühzeitig im Frühling mit Saft nutriren können, als es solcher erfodert, welches euch in eurer Hoffnung fehlen lässet; wenn er aber in der Fülle des Safts recht inoculiret wird, schlägt er selten fehl aus.

Die Stöcke, auf welche ihr inoculiren wollet, sollen von eben derselben Gattung seyn, wie vorher gezeiget, daß man darauf pfropfen könne. Die Zeit für diese Arbeit, ist gemeiniglich vom Mittel des Sommers, bis mitten in Julium, wenn der Saft mehrentheils im

Stock

Stock ist. Einige Bäume könnet ihr an manchen Orten und in manchen Jahren vom Mittel des Maji bis mitten im August inoculiren. Die Zeit des Tages betreffend, ist es am besten des Abends an einem schönen Tage, zu einer dürren Zeit; denn wenn Regen auf die Augen fället, ehe sie bekleibet, verderbet er die meisten davon. Die Augen, so ihr zu inoculiren gedenket, sollen weder zu jung oder zart, noch auch zu alt seyn, aber junge sind am besten; die Augen an Apricosen sind am ehesten tüchtig. Sie müssen von starken und wohlgewachsenen Schößlingen von demselbigen Jahr, und dem stärksten und grössesten Ende derselben Sprößlinge genommen werden.

Wenn man keine Augen bey der Hand hat, können sie an dem Stengel viele Meilen geführet, und 2. bis 3. Tage erhalten werden, wenn man sie in **frisches** und **feuchtes Laub** und **Graß gefüttert** hat, sie kühle zu erhalten: Wenn ihr meinet, daß sie ein wenig verwelket sind, leget die Stengel in kaltes Wasser 2. bis 3. Stunden, so wird sie solches beleben und erfrischen, als etwas, und machen, daß sie rein von den Aesten herab kommen.

Nachdem ihr eure Augen und Instrumenta zu eurer Arbeit in Bereitschaft habt, nemlich ein scharfes spitziges **Messer** und **Federmesser**, eine **Federkiel**, die halb entzwey geschnitten und an dem Ende scharf und glatt gemachet ist, die Rinde und das Auge von dem Stengel abzutheilen: **Wöllenes Garn**, **Bast**, oder dergleichen, solche damit zu verbinden; alsdenn schneidet an einem glatten Theil des Stockes, entweder näher oder weiter von dem Grunde, nachdem euer Absehen ist, als entweder auf einen **Zwergbaum**, oder **Mauerbaum**, oder eine **Standarte**; schneidet, sage ich, die Rinde des Stockes über zwerch, und von der Mitte desselben schlitzet die Rinde fein sittiglich eines Zolls lang in der Figur eines T auf, also, daß ihr den Stock nicht verwundet; alsdenn richtet das Auge hurtig zu, indem ihr die Blätter abschneidet und einen halben Zoll von der Rinde über und unter dem Auge lasset, und machet das Ende von der Rinde unter dem Auge schef, gleich einem Schild, damit es desto leichter hinein gehe, und sich zwischen der Rinde und Stock vereinige: Alsdenn nehmet mit euern Federkiel die Rinde und das Auge geschickt hinweg, daß ihr die Wurzel nicht dahinten lasset; denn wenn ihr ein Loch unter dem Auge an der inwendigen Seite sehet, ist die Wurzel zurück gelassen worden.

Derohalben werfet solches hinweg und richtet ein anderes zu; wenn euer Auge fertig ist, richtet die Rinde des Stocks an jeglicher Seite der Ritze in die Höhe (indem ihr die innerste Rinde des Stockes so sorgfältig in Acht nehmet als es möglich ist) stecket den Schild oder das Auge zwischen der Rinde und dem Stock hinein, stosset es hinab, bis der Gipfel zu dem Creutzschnitt kommet; alsdenn verbindet es wohl mit Garn ꝛc. aber nicht am Auge selbsten.

Man hat eine andere Art der Inoculation, die noch besser und eher von statten gehet, als diese, und differiret von der vorigen nur darinnen, daß die Rinde aufwärts geschlitzet wird, von dem Creutzschnitt und dem Schild oder Auge, so aufwärts gestecket ist, indem man das niedere Ende länger lässet, als nöthig ist; und wenn es an seinem Ort ist, schneidet ab, was überflüßig ist, und füget die Rinde des Auges an die Rinde des Stockes, und verbindet es, wie zuvor, so bekleibet es eher und besser als das andere. Man kan bey der Inoculation 2. bis 3. Knospen auf einen Stock setzen.

Ihr könnet auch die Ecken der Rinde um das Auge **geviert** schneiden, und es vest verbinden, so wird es wohl von statten gehen; welches eine noch hurtigere und leichtere Manier ist.

Ohngefehr 3. Wochen oder einen Monath nach euerer Inoculation, könnet ihr die Augen aufbinden, damit nicht die Verbindung dem Auge und Stock schade.

Wenn ihr sie aufbindet, möget ihr unterscheiden, welche gut und bekleibet sind, und welche nicht; die guten werden **grün** und von guter Farbe aussehen, die andern aber erblaßt und verwelket.

Im folgenden Jahr schneidet den Stock 3. Finger über dem Auge, und das nächste Jahr genau ab, daß das Auge den Stock bedecken möge, wie Impfreiser gemeiniglich zu thun pflegen.

## Das 5. Kapittel.

# Von den Arten und Methoden, deren man sich bey Auferziehung der Obstbäume bedienet.

Nachdem ich allbereits gezeiget habe, wie ihr euer Seminarium mit Stöcken versorgen sollet, nebst der Methode, solche zu pfropfen und zu inoculiren ꝛc. So will ich alsbald hierauf die mancherley Sor-

Sorten der Obstbaume, und was vor Arten und Methoden sich zur Fortpflanzung einer jeden Gattung insonderheit am besten und bequemsten schicken, betrachten: Ich mache den Anfang mit dem **Apfel**, welcher den Vorzug verdienet, so wohl in Ansehung seines allgemeinen Gebrauchs als seiner Nutzbarkeit, indem er beydes zur Speise und Tranck dienet, und zu allen Zeiten des Jahres zu haben ist. Es sind aber sehr vielerley Gattungen derer Aepfel, und haben unterschiedlichen Gebrauch. Und gleich wie dieselben nebst Birn und andern Obst von allerhand Sorten sind; also werde ich Gelegenheit haben, deren hernach eine grosse Anzahl zu gedenken, vor jetzo aber will ich nur einiger, sonderlich Aepfel und Birn, so sich zu Aepfel und Birnwein füglich schicken, Erwehnung thun.

Wie Aepfel aufzuziehen.

Aepfel werden gemeiniglich auferzogen durch Pfropfung auf einen **wilden Crab** oder **Aepfelbaum**, welcher vor den besten und dauerhaftesten Stock dazu gehalten wird, und der dem Krebs am wenigsten unterworfen; Sie bekleiben am besten, wenn sie in die Spalte oder Rinde gepfropfet werden, ausgenommen der Gennet Moyle, (oder **Johannisapfel**) welcher von Knorren zu wachsen pfleget, wie ich vorhero erwehnet, und der Codlin (**sauere Rochapfel**) welcher durch Sprößlinge oder Zweige herfürgebracht werden kan, wiewohl man die meisten unserer besten Obstfrüchte von denen **Kernen** herfürgebracht hat, welche eine von den wilden Arten sind, als der Red streak (Pomum rubrum striatum, der **Streimling**) der Golden Pippin (Pippinum aureum Chrysometum, der **Rußling** ꝛc.) aber es ist etwas seltsames, daß einige auf diese Weise herfürgebracht werden können; massen die Kerne gemeiniglich Obst von einem wilden herben Geschmack herfürbringen, und mehr von der Wildigkeit des Stocks, worauf sie gepfropfet worden, an sich haben, als von Pfropfreiß selbsten; und ob schon viele darunter schön scheinen möchten, so fehlet es ihnen doch an solcher Lebhaftigkeit des Geistes, und sind holtzigter als das gepfropfte Obst, tragen auch viel langsamer, und sind unfruchtbarer; denn die öftere Pfropfung der Bäume auf einerley Gattung, wird vor eine Verbesserung derselben gehalten, welches viele veranlasset hat, daß sie sich bemühet, neue Arten von Aepfeln und andern Obst herfür zu bringen, indem sie solche auf unterschiedliche Stöcke gepfropfet haben, welches, meines Erachtens, eine Sache ist, so aufgemuntert

muntert zu werden verdienet. Daferne jemand zu einiger Gattung eines Pfropfreises von dieser Art gelangen solte, glaube ich, daß es wohl gethan seyn würde, solchen mit einem 2. oder aufs längste 3. jährigen Wuchs auf einen Stock zu pfropfen, der mit seiner Natur und Geschlecht genau überein komme, denn die Natur liebet mehr, daß man ihr fort hilft, als daß man von ihr abgehet. Durch Nachläßigkeit in diesem Punct habe ich unterschiedliche Pfropfreiser verlohren, welche vielleicht nicht ohne Nutzen gewesen seyn würden, daferne ich mich des jählingen Brandes versehen hätte, der sie das dritte Jahr betraf.

Ich glaube, die Experimenta mit dieser Gattung, würden besser von statten gehen, wenn man es mit einer trockenen und unschmackhaften Frucht auf einem penetranten vigureusen Saft versuchete, als wenn man das Gegentheil thut; aber eine neue Gattung von Aepfeln herfür zu bringen, halte ich die Kerne, wenn es gleich schwer zugehet, daß selbige bekleiben, vor das practicableste Mittel: massen viele auf solche Weise zuwege gebracht werden. Ich habe selbst 4. unterschiedliche Gattungen auf solche Manier bekommen. Man hat mich berichtet, daß Aepfel auch von **Senkern** können aufgebracht werden, wenn man die Senker in die Erde leget, schneidet, wie die Senker eines Nelkenstocks, und sie 2. Jahr wachsen lässet, ehe man sie aushebet, und daß solche eher tragen würden, als diejenigen, so gepfropfet worden.

Der **Sommerapfel** (Golden Runnet) ist der gewisseste Träger unter allen Aepfelbäumen, die ich in einigem Erdreich und in allen Climatibus angetroffen habe; und da es nur Sommerfrucht ist, so muß sie sich unter allen Gattungen am besten vor Nördliche Länder schicken. Allein er wird nicht geachtet, weil er teig zu werden pfleget, und sich nicht wohl hält. Ich habe aber angemerkt, daß diejenigen, so in Nördlichen Climatibus und auf das leichteste Erdreich gepflanzet werden, sich am besten halten, und das dauerhafteste Obst sind, insonderheit, wenn der Apfel roth ist und Flecken hat. Die **Westwinde** sind dem Obst unter allen am schädlichsten, und also werden diejenigen Plätze, die solchen am nechsten ausgesetzet sind, am oftesten beschädiget. Da sich aber dergleichen Beschädigungen oder Mehlthaue gar selten ereignen, so halte ich vielmehr davor, daß die Unfruchtbarkeit mehr daher rühret, daß die Frucht und das Erdreich nicht miteinander überein kommen, als von etwas anders. Und derohalben wol-

te

te ich einem jeden, der einen Baumgarten anlegen will, rathen, zu untersuchen, was vor Obst am besten in der Nachbarschaft trägt, wo eben dasselbe Erdreich ist, und demnach von solcher Gattung das meiste zu pflanzen.

Birn aufzuziehen.

Nebst den Aepfeln verdienen, meines Erachtens, die **Birnen** den andern Platz, und würden solche viel nützlicher seyn als sie sind, daferne solche Sorgfalt, ihren Saft zu verbessern, angewendet würde, als es wohl möglich wäre; in einem Stück sind sie vorzuziehen, daß sie in einem kalten, feuchten, hungrigen, steinigten und kiesigten Lande arten, wo Aepfel nicht so gut tragen wollen. Sie werden am besten auf solche Weise gepfropfet wie die **Aepfel**, und auf die **wilden Birnstöcke**, so von ihren **Kernen** für Standarten aufgezogen worden; aber für **Zwerg** oder **Mauerbäume** wird ein **Quittenstock** vor den besten gehalten, aber so dann sollen sie in feuchten Grund gepflanzet werden. Sie pflegen gleichfalls zu wachsen, wenn man sie auf **Weißdorn** pfropfet, allein nicht so wohl als auf den vorigen; sie können gleichfalls auf ihrer eigenen Art inoculiret werden.

Kirschen aufzuziehen.

**Kirschen** sind eine feine Sommerfrucht, uud von unterschiedlichen Sorten; sie thun am besten, wenn man sie auf den schwarz Kirschenstock oder dem Merrystock pfropfet, welche in grosser Menge von Kirschkernen herfürgebracht werden können, auch pflegen Sprößlinge von den Wurzeln der wilden oder rothen Kirschen gut anzugehen. Sie werden gemeiniglich eine Elle von dem Grund durch Zusammenbinden gepfropfet; sie können gleichfalls auf ihre eigene Gattung inoculiret oder in die Augen gefropfet werden.

Pflaumen aufzuziehen.

**Pflaumen** sind von allerhand Gattungen, und werden gemeiniglich in die **Spalte** gepfropfet, auf einen jeglichen Stock von ihrer Art, ausgenommen den Damascener Stock; aber eine von den besten Sorten, sie darauf zu pfropfen, ist die **Birnpflaume**. Jedoch habe ich öfters befunden, daß sie wohl gerathen, wenn man sie nur von den Kernen, insonderheit Damascener-Kernen aufziehet.

Mispeln.

**Mispeln** können in die **Spalte** oder auf den **Stock** auf **Weißdorn** gepfropfet werden; gerathen aber am besten auf dem **Birn** oder **Quittenstock**.

Lambertische Nüsse.

**Lambertische-Nüsse** können auf die gemeine **Hasselstaude**

in die Spalte gepfropfet, und auch auf ihre eigene Art, oder durch Sprößlinge, Senker oder Nüsse fortgepflanzet werden.

Quitten. Quitten können auf ihre eigene Gattung in die Spalte gepfropfet oder von Zweigen oder Senkern und von Schnittlingen auferzogen werden. Sie lieben ein feuchtes Erdreich. Wenn ihr einen Quittenstock habt, der niedrig wächset, daß ihr ihn durch beschneiden oder auf andere Weise bis an den Grund bringen könnet, so thut solches zu Anfang des Winters, und bedecket ihn mit Erde, bis auf die zwey Enden der Aeste: So wird ein jeder zwey Wurzeln hervor schiessen, und wenn solche abgeschnitten und fortgepflanzet werden, einen Stock verschaffen. Sie können auch inoculiret werden, so wird es machen, daß sie desto eher tragen. Wenn sie auf trocknen Grund gepflanzet werden, so soll es im October geschehen. Sie werden besser auf den Stock als in die Rinde gepfropfet.

Apricosen. Apricosen werden gemeiniglich in **Pflaumenstöcke** inoculiret, so entweder von Sprößlingen auferzogen werden, so vorher nie gepfropfet sind, oder von Kernen; diejenigen von der **weissen Birnpflaume**, werden vor am besten gehalten, und die von allen andern **grossen weissen** oder **rothen Pflaumen**, so grosses Laub und Schosser haben, sind gut zur Inoculation der Apricosen oder Pfersgen: Ich habe befunden, daß so wohl Apricosen als Pfersge sehr wohl getragen, die nur von **Kernen** aufgezogen worden, aber man hält ihre Wurzel vor sehr schwammigt, und daß sie also nicht lange zu dauern pflegen. Apricosen thun auch gut in Standarten. Gleichwie sie aber an einer Mauer sehr frühzeitig blühen; also sind sie sehr in Gefahr, von den Frösten getroffen zu werden, gegen welche man sie mit Matten oder dergleichen beschirmen muß, weil sie in der Blüthe sind. Ihr könnet sie auch in verschiedenen Aspecten pflanzen, und hiedurch zu verschiedenen Jahrszeiten reife Apricosen haben.

Sie arten am besten auf lockerm Erdreich, wenn sie auf einen **Pflaumenstock** inoculirt sind. Die besten aber vor ein schweres Erdreich sind diejenigen, so auf einen **Apricosenstock**, der von dem **Kern** hervorgebracht worden, inoculiret sind.

Wenn ihr Apricosenkerne stecket, so haltet sie in Sand bis in October, ehe ihr sie stecket. Denn wenn sie eher gesteckt werden, als die Frucht reif ist, so pflegen sie vor Winters aufzugehen, und weil sie da noch zart sind, von Frost verderbet zu werden. Pfersge

**Pfersge** sind von allerhand Arten, und werden auf gleiche Weise, wie Apricosen auferzogen, lieben eben dasselbe Erdreich, und thun am besten auf **Apricosenstöcke** gepfropfet. Pfersge.

Nectarinen lieben eben dasselbe Erdreich das Apricosen und Pfersgen lieben; sie werden durch Inoculation auferzogen, der beste Stock dazu ist der, so von **Pfersigkernen** auferzogen worden. Nectarinen.

**Feigen** sind von unterschiedlichen Gattungen; sie werden durch Nebensprößlinge unten an der Wurzel vermehret, und lieben ein warmes feuchtes Erdreich. Feigen.

Sie können durch **Schnittlinge**, **Senker** oder **Nebensprossen** unten aus der Wurzel vermehret und gegen ein Hauß oder eine Mauer gepflanzet werden, wo sie Sonne zu ihrer Reifung haben mögen. Sie können wie andere Bäume, an der Mauer hinan gewöhnt werden, müssen aber mehr nicht beschnitten werden, als nöthig ist.

Wenn ihr einige kleine **Feigenstöcke** in Töpfe oder grosse Kästen pflanzet, wie die **Citronenbäume**, und sie (vor Anfang des Sommers bis in den April) ohne einiges Feuer oder dergleichen in ein Hauß setzet, so könnet ihr frühzeitige Feigen haben, wenn ihr sie bey der Hinaussetzung unter eine südliche Mauer setzet, und sie die Woche einmahl gewässert haltet. Ich habe gehöret, wenn man einige **welsche Nußschaalen** um die **Wurzel** eines Feigenstocks herum leget, und solche mit guter Erde bedecket, so werden sie machen, daß der Feigenstock nicht nur träget, sondern auch grosse Feigen hervor bringet.

**Pommeranzen** und **Limonienbäume** werden in heissen Ländern von **Zweigen** hervor gebracht. Sie wollen aber allhier nicht also wachsen. Sie werden gemeiniglich gepfropft oder inoculirt, oder von ihren Kernen oder Saamen, die man in Kästgen stecket, vermehret, und wenn sie 2. Jahr alt sind, in grössere Gefässe fortsetzet, jeden Baum in einen Kasten allein, der mit Erde von Melonenbeeten mit Leimen vermenget, so einen Winter über zeitig gemachet und geläutert worden, angefüllet ist; und wenn sie es wohl ertragen können, möget ihr sie entweder inoculiren oder pfropfen, wenn der Frühling heran nahet. Wendet Fleiß an, sie vor Kälte zu versichern, und bringet sie balde in Schutz, wo sie gänzlich vor dem Frost verwahret seyn mögen; ihr könnet sie in eine Stube setzen, und die Luft mit einem Kohlfeuer wehrender heftiger Winterkälte temperiren, im Fall ihr besorget, der Frost habe sie angefallen. Pommeranzen und Limonien.

Aber, so bald als der Frühling erscheinet, und die Fröste alle vorbey sind, könnet ihr sie nach und nach an die Luft gewöhnen, indem ihr anfanget erstlich nur die Thüren des Conservatorii in der wärme des Tages zu eröffnen, und sie des Nachts wieder zu zu machen; und also könnet ihr allmählig die Fenster aufmachen, und des Abends wieder zu, bis alle Gefahr vorüber ist; alsdenn möget ihr sie herfürbringen, und kühnlich den ganzen Sommer über an die Luft setzen.

Wenn diese Bäume groß wachsen, könnet ihr die Gefässe verändern und vergrössern. Bemühet euch aber, sie mit samt der Erde heraus zu nehmen, und richtet vorher die zässerichten Wurzeln mit einem Messer ein wenig in die Höhe, ehe ihr sie wieder pflantzet, und füllet was etwa ihren Gefässen noch fehlet, mit der vorher recommandirten Erde aus. Einige, wenn sie ihre Gefässe verändern, entblössen sie von aller ihrer Erde, und halten sie vor erschöpft und kraftloß, allein es gereichet dem Baum zum äussersten Nachtheil, und machet, daß er sich in 1. bis 2. Jahren nicht wieder erhohlen kan. Ihr könnet die Blüthen alle Tage sammlen, damit sie nicht verblühen und Knospen gewinnen, und nur einige von den schönsten und besten spahren, die für Früchte gelegen sind, und so viel als ihr meinet, daß der Baum ernehren kan.

Die **Spinnen** sind überaus geneigt, ihre Gewebe um die Aeste und Blätter dieses Baumes zu spinnen, weil die Fliegen ihre Blüthen und Laub gar sehr zu besuchen pflegen, welche sie mit ihren starken Geruch und Saft an sich ziehen. Diesen abzuhelfen, bedienet euch eines solches Wisches, wie man gebrauchet den Staub von Bildern abzukehren, allein gehet fein bescheidentlich damit um.

**Mandeln.** Herr Hartlieb tadelt uns gar sehr, daß wir die Fortpflanzung der **Mandelbäume** so wenig achten, welche (spricht er) sehr wohl wachsen und gute Früchte tragen: Massen, wie er saget, er viele Schessel von einem Baum in seines Bruders Garten gesehen. Sie wachsen groß und hoch, und bedürfen der Hülfe einer Mauer nicht. Die **Mandeln** sind von einigen süsse und von andern **ein wenig bitter**; der Baum wird gemeiniglich seiner schönen Blüthen wegen gehalten, welche frühzeitig kommen und fast von einer bleich rothen Farbe sind, und einen schönen Prospect in einem Garten geben.

Sie werden herfürgebracht, wenn man die Kern mit der Schale

im

im October oder Frebruario stecket. Diese sollen einen Tag oder zwey, ehe ihr sie pflanzet, in weichen Mist gelegt, und wenn sie aufgehen, die Woche einmahl begossen werden, bis sie ziemlich groß sind. Sie können auch von Sprossen unten aus der Wurzel vermehret werden. Sie stehen gern in der Sonne und in einem trocknen Erdreich, und werden in einem fetten unfruchtbar.

Man kan allerhand Arten Obst vermehren, wenn man einen bequemen Ast oder Schosser von mittelmäßiger Grösse erwählet, welches um Johannis, bisweilen ein wenig eher, und bisweilen später, nachdem das Wetter ist, wenn der Saft nicht hoch gestiegen, welches bey einigen Bäumen eher und bey andern später geschiehet, geschehen muß. Ein wenig über dem Ort, den ihr vor den besten haltet, leget rund herum eine ziemliche Menge wohlgemäßigten Mörtel, und bindet auf eine bequeme Weise ein Tuch herum, daß der Mörtel von dem waschenden Regen oder dergleichen nicht herab fallen kan; und bedecket ihn mit Leimen. Diesen formiret eben also, daß er, wenns regnet die Feuchtigkeit einiger massen empfangen mag; und alsdenn schneidet die Rinde rund um den Ast, unter dem Ort, wo der Leimen liegt, ohngefehr 2. bis 3. Zöll weit herum ab, so wird er in Leimen oder Mörtel entweder Wurzeln hervor bringen, oder es ihn dergestalt zur Wurzelung vorbereiten, daß wenn ihr ihn um den Anfang der Pflantzzeit abschneidet, er wachsen wird, welches bisweilen zu Ende des Septembers oder Anfang des Octobers geschehen kan. Merket, daß ihr bey der Pflanzung den Gipfel nach der Wurzel einrichtet, und nicht zu viel lasset, daß die junge Wurzel zu viel zu ernehren hat; und pflanzet solche in gutes Erdreich, mit dem Mörtel darauf, der von Leimen, feiner Erde und ein wenig Mist zu machen ist, den man auf den entblößten Ort, so wohl als auf die Rinde, die herum ist, schlagen, und den Ball, so groß als einen Ballon, machen muß. Er muß ziemlich tief gesetzt und oft begossen gehalten werden.

**Birnbäume** haben gemeiniglich zerbrechlichere Wurzeln, als Aepfelbäume. Daher soll mehr Fleiß angewandt werden, wenn man sie aushebet; und die Wurzeln von solchen Aepfelbäumen oder Stöcken, die von Kernen hervorgebracht worden, sind gleichfals zerbrechlicher als diejenigen, die von wilden Holtz-Aepfelbäumen aufgezogen worden.

Mispeln werden am besten auf einen Spor-Apfelbaum gepfropfet. Die grosse Holländische Mispel ist die beste, und trägt wohl. Sie werden auch von den Kernen, und bisweilen von Sprossen, unten aus den Wurzeln hervorgebracht. Erfodern aber, wenn sie gesäet werden, lange Zeit, ehe sie tragen. So ist auch die Frucht nicht so groß, als wenn sie gepfropft sind. Sie werden gemeiniglich neben Wasser gepflanzet, wachsen und tragen aber auch wohl an einem jeden andern Ort.

## Das 6. Kapittel.

# Von Zwerg-Mauer-und Standartbäume.

Wenn eure Bäume auf geschickte Stöcke gepfropfet oder inoculiret sind, so ist die nechste Sache, da man zu beobachten hat, daß man sehe, welche sich für Zwerge, Mäuerbäume und Standarten schicken, damit eine gehörige Methode bey einer jeglichen Gattung möge in Acht genommen werden, deren Pflegung meistens in ihrer Beschneidung bestehet: Zwergbäume müssen also beschnitten werden, daß sie gleichsam hohl sind, und so viel niedrige Aeste bekommen, als möglich ist. Gleicher Fleiß muß bey solchen angewendet werden, die man gegen eine Mauer pflanzen will; nur wie jene rund wachsen sollen, also sollet ihr so viel möglich darauf bedacht seyn, daß die andern flach wachsen, damit sie sich desto besser an der Mauer ausbreiten mögen; was aber die Standarten anlanget, sollet ihr solche, sobald als ihr könnet, zu einem Ast einschränken; und wenn solcher zu der verlangten Höhe gelanget, müsset ihr den Gipfel desselben beschneiden, zu verursachen, daß er einen neuen an der Stelle bekomme, indem ihr allezeit die Stärke des Stammes betrachtet, den ihr, wenn er Stärke genug hat, ganz hinauf beschneiden könnet: Wo er aber schwach ist, lasset, nach seiner Stärke, mehr oder weniger Aeste an seinen Seiten heraus wachsen, und den Saft, welcher den Stamm stärket, zurück ziehen; und also werdet ihr auch den Gipfel beschneiden können, wenn der Stamm einmahl von guter Stärke ist.

Nachdem ihr solchergestalt mit allen Gattungen der Bäume versehen seyd, wird es hierauf nöthig seyn, die Methoden zu betrachten, die bey ihrer Hinauspflanzung gebräuchlich sind, bey Verrichtung dessen

sen man wissen soll, erstlich, den Grund vorzurichten, und vor das andere, wie die Bäume fortzupflanzen sind.

## Das 7. Kapittel.

# Von der Art und Weise, das Erdreich für einen Obstgarten zu cultiviren und zuzurichten.

Das natürliche Erdreich eines Baumgartens, ist mehr zu regardiren, als das für einen andern Garten, indem die Gartenfrüchte nur seichte wurzeln, und also leichtlich zu der Tiefe verbessert werden können, so bey Gartenwaaren erfodert wird; aber Bäume wachsen groß, und wurzeln tief, und sollen demnach ein tiefes und fruchtbares Erdreich haben, wo es eure Bequemlichkeit zulassen will.

Und wenn das Land, worauf ihr pflanzen wollet, aus Rasen oder einer grünen Schwarte bestehet, wird es dienlich seyn, es zwey Jahr vorher zu pflügen, ehe ihr Bäume hinein setzet, es mürbe und locker zu machen, so werden die Bäume Gelegenheit gewinnen, desto besser zu verwurzeln; und wenn ihr es dünget, wird das Pflügen die Düngung desto besser mit dem natürlichen Erdreich vermengen, und wird sich solches desto besser graben lassen: Wenn ihr Willens habt, Bohnen, Erbsen, oder andere Früchte mit euern Bäumen zu pflanzen, welches der beste Weg ist, das Wachsthum eurer Bäume zu beschleunigen; und wenn ihr haben wollet, daß eure Bäume wohl wachsen sollen, müsset ihr solche nicht zu nahe neben einander stehen lassen, noch zugeben, daß sonst einige Art Pflanzen neben ihnen stehe, welche ihnen ihre Nahrung entziehen, oder auf einige Weise, diejenigen Erfrischungen und Hülfe, die sie sonst durch den Regen oder Thau geniessen könten, verhindern möchte.

Auf einem Acker Landes, können 40. Fuß weit von einander, 200. und 56. Bäume, 50. Fuß weit von einander, 100. und 69. und 60. Fuß weit von einander 121. Bäume gepflanzet werden.

Bemühet euch, die Erde um eure Bäume allezeit lucker und lauter zu erhalten, und cultiviret sie öfters, also daß ihr sie so oft, als es noth thut, verbessert und säubert.

Erdreich, das hitzig und dürre ist, muß zur Sommerszeit gegraben oder gebauet werden, entweder ein wenig vorher, oder weil es regnet,

net, oder bald darnach; zu welcher Zeit ihr es nicht zu oft noch zu tief bauen könnet. Denn wenn ihr solches im heissen Wetter thut, wird es diejenigen Kräuter und Blumen tödten, so darinnen wachsen, sie müßten denn gewässert werden; aber kaltes, starkes und feuchtes Erdreich, ist im dürren Wetter am besten zu bauen, nur giebt es einigen Grund, der nicht würken will, bis Regen kommet.

Die öftere Umwendung des Erdreichs verhütet, daß seine Güte durch das Wachsthum und Ernährung übler Pflanzen nicht verzehret werde; aber solch Umackern ist nicht genug, wenn man die Unkräuter nicht ausrauffet. Denn schädliche Unkräuter, die gemeiniglich im Sommer und Herbst wachsen, vermehren sich ohn Ende, wenn man sie im Sommer schiessen lässet. Zur Zeit, wenn die Bäume blühen, und die Weinstöcke schossen, soll man nichts an dem Erdreich vornehmen.

Erdreich auszutrocknen soll man eine grosse Cultur oder Bauung zu Anfang des Winters bestimmen; und dergleichen, so bald als derselbe vorüber ist, damit der Schnee und Regen des Winters und Frühlings leichtlich in die Erde sinken möge; aber für starkes und feuchtes Erdreich ist nur eine kleine Bauung im October am besten, die Unkräuter hinweg zu bringen, und ihm eine grosse Zurichtung im Frühling zu geben, wenn die grössesten Regen vorüber sind: Und wenn ihr in schweren feuchten Grund gegen den Winter Gruben machet, so soll eure erste Aufbrechung desselben nur schlechthin geschehen.

Wenn aber euer Baumgarten in einem sandigten oder dürren Grunde gelegen ist, bemühet euch, vermittelst eines Gerinnes, alles Wasser, das im heftigen Platzregen auf diejenigen Plätze, so zugerichtet sind, fället, abzuleiten, damit nichts von demselben in denen Alleen oder Gängen zu Schanden gemacht und verwüstet werde; wenn aber euer Erdreich stark und fett ist, so leitet es von dem Baumgarten ab, so viel als ihr könnet. Und wenn euer Land flach lieget, daß die Nässe darauf stehen zu bleiben pfleget, oder wenn es ein seichtes Erdreich ist, könnet ihr ihm im Pflügen ein wenig zu Hülfe kommen, indem ihr das Land allewege in und neben den Plätzen, wo ihr die Reihen der Bäume nachgehends stehen haben wollet, einiger massen aufhäufet; so wird solches das Erdreich tief machen, wo sie stehen sollen, und die Nässe abführen, wie vorher gesagt worden.

Regen=

Regenwasser sinket nicht so tief ins Land, als Schnee, und derhalben ist es in feuchtem Lande nützlich, den Schnee um eure Bäume herum, so viel möglich, hinweg zu scharren.

## Das 8. Kapittel.

# Von Fortsetzung der Bäume.

Ich habe bereits unterschiedliche Anweisungen wegen **Fortsetzung** der Forstbäume gegeben, welche auch für Obstbäume dienen können; und derhalben, was ich jetzo bey denen **Obstbäumen** betrachten will, soll nur in der Distanz bestehen, in welcher sie gepflanzet werden sollen, und in demjenigen, was etwan darzu beytragen könne, sie fruchtbar zu machen; weil dieses, daß sie selten Obst tragen, eines von den vornehmsten Stücken ist, so viele von Pflanzung des Obstes abschrecket. Was nun **Standarten** von **Aepfeln** oder **Birnen** anlanget, rathe ich nicht, daß man sie näher als 40. Fuß neben einander pflanzet; und daferne diese Distanz für einen Obstgarten jemand zu weit dünken sollte, und daß sie bey dem Wachsthum ihrer Bäume, insonderheit weil sie jung sind, Verlust leiden möchten, denen will ich viel mehr rathen, Kirschbäume, Kochäpfel, Pflaumen ꝛc. darzwischen zu pflanzen. Massen sie binnen zwanzig bis 40. Jahren vergehen werden, und indem man sie abhauet, pflegen sie andern Bäumen Platz zu machen, die grösten für Apfel- und Birnbäume; und der Raum, den sie haben, ist, meines Erachtens, dasjenige, so viel zu ihren Tragen und Wachsthum beyträget. Gestalt sie desto mehr Wohlthat und Erfrischung von der Sonnen und Luft empfangen, und durch ihre Entfernung desto mehr Platz haben, ihre Wurzeln auszubreiten, und das Obst geräth desto besser. Wenn ihr sie ins Feld oder auf Weideland pflanzet, pflegt es eine Distanz von 50. bis 60. Fuß zu verrichten, weil sie also dem Graß nicht so viel Schaden thun; aber einer Ungelegenheit vorzukommen, so dem Weideland von dem Abfallen der Bäume begegnen dürfte, will ich etwas vorschlagen, welches ich bereis angemerket habe, nehmlich alle euere Bäume von Osten zu Westen in Reihen zu pflanzen. Lasset die Bäume und Reihen 40. Fuß von einander seyn, und richtet die Bäume durchs Beschneiden alle also zu, daß sie gleich einem Wedel oder Fecher wachsen,

sen, oder sich in einer solchen Form ausbreiten, als ob sie gegen eine Mauer wüchsen, nur daß der Stamm gerader seyn muß: Dieses, wie ich dafür halte, wird verhüten, daß das Abtrieffen der Bäume dem Grase keinen Nachtheil bringet, und das Land vor Verbrennung beschatten, und es durch das abfallende Laub verbessern, ja auch verursachen, daß das Obst viel besser reiffen kan, als wenn sie auf die gemeine Figur wüchsen; welches letztere Experiment ich bey 2. bis 3. Bäumen, die ich auf solche Weise beschnitten und statt einer Probe gebrauchet, vor gut befunden habe.

Kirschen, Pflaumen, Quitten und dergleichen Bäume können in einer Distanz von 15. bis 20. Fuß von einander gepflanzet werden, welches schon gnug ist.

Es wird nöthig seyn, alle 3. bis 4. Jahr um alte Bäume einige Erde herum zu legen, vornemlich Kalk oder Kreide, welches man verrichtet, indem man die Erde ein wenig innerhalb der Wurzeln aufdecket, und jenes darauf thut, alsdenn sie wieder mit Erde bedecket; die beste Jahrszeit zu dieser Arbeit ist der Anfang des Winters, damit der Regen solches hinein zu den Wurzeln waschen möge, ehe die Hitze des Sommers einfället.

Mauerbäume. Aber **Mauerbäume** sollen in solcher Distanz gepflanzet werden, als es die Höhe oder Breite der Mauer, die Eigenschaft des Baumes, und die Natur und Beschaffenheit des Grundes erfordert; Je höher die Mauer ist, desto näher können die Bäume neben einander stehen; und je niedriger die Mauer ist, in desto fernern Distanz, damit sie Platz haben mögen, sich in die Breite auszuspreitzen, weil sie es in Höhe nicht thun können. Insonderheit **Weinstöcke**, welche einen geraumen und weitern Platz erfordern als andere Früchte, sich gegen denselben ausbreiten, zu können; massen es gewiß ist, daß, jemehr sie sich ausbreiten, desto besser tragen und wachsen sie, welches der Meynung aller fremden Theile entgegen ist: Und eben dieses kan bey den meisten andern Mauerfrüchten beobachtet werden, vornemlich bey **Birnen** und Apricosen. In Betrachtung dessen kan ich mir nicht anders einbilden, als daß die meisten unserer Mauern zu niedrig und unsere Bäume gemeiniglich zu dicke gepflanzet werden.

Und weil ich Gelegenheit habe, die **Fehler** bey der gemeinen Art der **Obstmauern** anzumerken, giebt mir solches Anlaß, den Vorschlag des Herrn Fatio zu recommandiren, welcher haben will, man soll die Mauern schef oder abhängig machen, damit also, was gegen dieselben gepflanzet ist, den geraden Sommerstrahlen ausgesetzet und offen liegen möge: Diese Art der Mauern, indem sie den Wind unterbricht, und die Sonnenstrahlen per Reflexionem von einer Mauer auf die andere schiessen lässet, muß allerdings in unserm kalten Climate herrlichen Vortheil zu Reifung des Obsts geben; deme ich nur ein Experiment beyfügen will, welches einer von meinen guten Freunden per Accidens gemachet, welcher eine Mauer hatte, deren übler Grund ihn nöthigte, an der bepflanzten Seite zwischen einem jeglichen Baum Bögen oder Stützen ohngefehr eine Elle von der Mauer aufzurichten, welche verursachten, daß sein Obst viel eher reif wurde als vorher: Seine Mauer stunde ein wenig gegen die Ostseite des Süden zu. Mauern für Obst.

Aber auf dasjenige zu kommen, welches ich vor den Hauptpunct halte, worauf man bey Obstbäumen Achtung zu geben hat, nemlich die **Unfruchtbarkeit** dererselben, weil es öfters viele Jahre nacheinander geschicht, daß beydes Apfel- und Birnbäume, nebst andern Obst, nichts tragen, wie wir zeithero 7. bis 8. Jahre nach einander erfahren haben; und weil diese Ungelegenheit eine von den größten Abschreckungen ist, so sich bey der Pflanzung ereignet, wie ich zuvor gesaget, so wird es nicht undienlich seyn, die **Ursache** solcher Unfruchtbarkeit ein wenig zu betrachten, wie auch zugleich einige **Mittel** darwieder vorzuschlagen. Die Unfruchtbarkeit dieser Bäume rühret demnach gemeiniglich daher, erstlich von **Wetterschaden**, der durch Winde verursachet wird, als, vielmals von dem **Ostwind** im Frühling, welcher, wenn er nach Regen kömmet, wenn die Blüthen naß sind, schrumpfet er die Blätgen der Blüthen zusammen und verderbet sie. Wenn ein **Westwind** darauf folget, bringet er gemeiniglich **Raupen**; die besten Mittel dawider sind gute Beschirmungen, die Fröste abzuhalten; und wenn man Strohhalmen ꝛc. anzündet, die Raupen zu tödten. Ein herrlich Mittel, alle Jahre Obst zu haben, ist, wenn ihr Gelegenheit zu unterschiedlicher Situation habt, damit also, wenn ein Meelthau mit einem Wind kommet, ihr anders vor ihm beschirmet haben möget; und obwohl der **südliche** Aspect der be- Unfruchtbarkeit der Bäume. Wetterschaden.

ste für Reifung des Obstes ist, so ist doch der am beständigsten tragende Obstgarten, den ich jemals gesehen, einer, der zu einem kleinen Landgut gehöret, so ich in Herfordshire habe, so nicht der vierte Theil eines Ackers ist, welcher an der Seite eines Berges, so nach Nordosten zuschauet, situiret ist; das Erdreich bestehet aus einer Art gelben Ziegelleimens, und das westliche Ende desselben wird durch ein Haus beschirmet und die südliche Seite von hohen Bäumen, aber die Nordseite und das östliche Ende ist den Winden gänzlich ausgesetzet. Nachdem ich aber, wo ich anjetzo wohne, Gelegenheit zu unterschiedlichen Situationibus habe, so werde ich vielleicht fähig seyn können, wenn die Bäume, so ich vor kurzen gepflanzet, groß gewachsen, eine genauere Nachricht von dieser Sache zu geben; denn die Experimenta von dieser Gattung müssen mehr in den südlichen Theilen Engelandes als in den nördlichen versuchet werden, insonderheit für Nord und Westgegenden.

Mangel am Regen.

Vor das andere verursachet der Mangel des Regens gleich um die Blüthe öfters, daß sie aus Mangel des Saftes, der sie ernähret, abfallen, zumal im dürren Grunde; und derhalben habe ich von einigen in Essex gehöret, deren Obstgärten auf einem dürren Erdreich lagen, daß sie in größter Menge Obst gehabt hätten, wenn es allen ihren Nachbarn um sie herum gefehlet, bloß darum, daß sie ihre Bäume zur Zeit, wenn sie blüheten, gewässert; so sagte mir auch ein vornehmer Freund, welcher einen Obstgarten hatte, der an der Seite eines Berges gepflanzet war, daß er ihn wässern könnte, wenn er wollte, welchergestalt derselbe schwerlich jemals zu tragen verfehlte.

Vergleichung des Obsts mit dem Erdreich

Die dritte Ursache der Unfruchtbarkeit ist, daß man das Obst und Erdreich nicht recht mit einander vergleichet, welches ein Punct ist, der genauere Untersuchungen verdienet, als ich noch zur Zeit habe machen können, und möchte ich mir den Beystand dererjenigen hierbey wünschen, so willig sind, dieses Werk zu befördern, massen ich versichert bin, daß nicht nur einige Arten Obst auf manchen Erdreich besser tragen, als auf einem andern, sondern daß sie auch viel besser arten und wachsen; dessen ungeachtet will ich mittlerweile denen, so einen Baumgarten gepflanzet, rathen, daß sie untersuchen, aus was für einem Erdreich ihrer Nachbarn Gärten bestehen, und was vor eine

Gattung

Gattung Obst in solchem Erdreich am besten träget, und sich also gehöriger massen mit solcher Gattung Obst versehen können.

Aber eine grosse Hinderniß einer gebührenden Untersuchung bey diesem nützlichen Stück des Feldbaues ist die vielfältige Veränderung der Namen, die an manchen Orten einerley Aepfel oder Birn gegeben werden; und wenn demnach jemand einen Grund hat, der gutes Obst träget, dem wolte ich gerathen haben, daß er sich wegen des Namens bey einem erfahrnen Gärtner befragen, und alsdenn ein richtiges Urtheil davon fällen möge.

Und wenn ihr befindet, daß sich der Grund, worein ihr eure Obstbäume pflanzet, nicht zu der Natur des Baumes schicket, kan er durch Applicirung anderer Erden, Leimens oder Sandes von einer unterschiedenen Eigenschaft verändert werden.

Die **vierte Ursache** der Unfruchtbarkeit der Obstbäume ist die Unfruchtbarkeit des Erdreichs, worauf sie gepflanzet sind. Denn ich kan mir leicht einbilden, daß es so nothwendig sey, Obstgärten, sowohl als gepflügtes Land zu düngen, damit sich also die Düngung hinunter zu den Wurzeln der Bäume waschen und sie nutriren möge. Dieses ist meines Erachtens, die Ursache der Unfruchtbarkeit desjenigen Obstgartens gewesen, dessen Herr Hartlieb in seinem Legato gedenket, wenn er den Rath giebt, man solle das Spühlwasser von einer Schafstrift zu den Wurzeln der Bämme leiten, so würde solches, spricht er, ungemeine Fruchtbarkeit in einem Obstgarten verursachen; massen einer von seinen Bekannten solches gethan, der ganz reich bey seinem Landguth davon worden, welches vorher so viel Gaben auf sich hatte, daß es ihn ohnfehlbar würde gänzlich ruiniret haben. Und ich kenne einen Pachter in Kent, der pfleget zu sagen, er habe es öfters angemerket, daß, wenn er seine Schweine in seinen Obstgarten gelassen, daß sie um die Bäume herum gewühlet, und sie gedünget, er allzeit eine grosse Menge Obst bekommen hätte; und es ist gewiß, daß für Obstbäume kein Mist so gut ist, als Schweinsmist, welches Herr Worlidge in seinem Tractet Vinetum Britannicum benahmt, auch bestärket; und ob sie schon im Winter einiges Gras verderben sollten, wird es doch im Frühling leichtlich wieder gleich gemachet. Schweinskoth ist gleichfalls eine fürtrefliche Arzney wider den Krebs.

Unfruchtbarkeit des Erdreichs.

Von Moos.

**Fünftens.** Ist **Moos** an Tragung der Obstbäume sehr verhinderlich, und wird gemeiniglich von der Kälte des Landes, worauf die Bäume wachsen, verursachet, wenn es entweder zu naß oder zu dürre ist, oder weil sie zu tief gepflanzet sind. Und wenn es von der Kälte der Landes herrühret, leget Steinkohlen-Asche, Pferdemist ꝛc. darauf; wenn es aber von Nässe entstehet, leitet das Wasser wohl vom Lande ab; daferne es aber von zu tiefer Pflanzung herkommet; ists am besten, solche, weil sie noch jung sind in sehr nassem Wetter höher in die Höhe zu ziehen; wenn sie aber zu groß sind, ist ferner kein Mittel übrig, als sie fort zusetzen, oder neue an ihre Stelle zu pflanzen. Ich habe mir sagen lassen, daß sie in Staffordshire den Moos wegzubringen, denselben um den December mit einem Strohwisch um die Bäume herum wegbrenneten. Allein die gemeine Weise ist, ihn von jungen Bäumen mit einem härenen Tuch abzureiben, oder mit einem hölzernen Instrument abzuschaben, daß man der Rinde keinen Schaden thue. Ich habe einen gekannt, der hatte einen Apfelbaum, der gar sehr mit Moos bewachsen war: Da machte er einen Stall darunter, worinnen er Schweine mästete, so curirte ihn solches. Gleichwie aber der Moos bisweilen aus Mangel des Saftes verursachet wird, welches die Ursache ist, daß alte Bäume gemeiniglich mosigter sind als junge, ist es dienlich, einige Aeste von solchen Bäumen abzuhauen, so werden sie desto glücklicher oder besser tragen, und nicht so mosig seyn. Insonderheit wo Bäume mosig sind, so auf dürrem Grunde wachsen.

**Sechstens.** Viele Bäume laufen gänzlich ins Holz und Aeste, und tragen selten einige Frucht; dieser Inconvenienz abzuhelfen, rathen einige, den Baum zu hacken, oder der Rinde einige Creutze oder andere Schnitte zu geben, um den Saft zurücke zu halten; andere rathen, ein Loch durch den Stamm des Baumes zu bohren; diese Manier führet einige Wahrscheinlichkeit bey sich: Angesehen hole Bäume, oder solche, so beschädiget oder am Stamm verderbet sind, geneigter zu tragen sind, als gesunde. Eben diese Ursache mag gegeben werden, daß man die Wurzeln der Bäume spaltet, und Keile oder Steine hineinstecket; denn Bäume, so von dem Wind oder durch andere Zufälle auf die Seite getrieben werden, pflegen gemeiniglich häufig zu tragen, und bisweilen mehr, als wenn sie veste und aufrecht stehen: Die Ursache

che dessen mag vielleicht die Hemmung des Safts seyn, so hierdurch verursachet wird, welcher in die Aeste läufet, wenn weniger Saft hinlänglich seyn könnte, Frucht hervorzubringen. Das beste Mittel aber ist, daß man zur Sommerszeit etliche Aeste abschneide, wenn sie in Saft stehen, wodurch ihre Verschwendung am besten vermindert wird. Dieses muß aber mit Verstand geschehen. Die beste Zeit dazu ist im Junio.

Siebendens. Ist es gut, allerhand Arten Obst in einem Baumgarten zu haben; massen einige Aepfel und Birn, so in einem Jahr tragen, das andere nicht zu tragen pflegen. Und wo ihr demnach Wechsel habt, wird es euch selten fehlen, daß nicht einige tragen sollten. Wechsel.

Achtens. Hat man zu beobachten, daß man solches Obst pflanze, so an Bäumen hängen bleibet, bis es reif ist, angesehen es viele Sorten giebt, so von dem geringsten Schütteln des Windes abzufallen pflegen; in Betrachtung dessen es gut ist, die südwest Seite eures Obgartens allewege mit hohen Bäumen beschirmet zu haben, weil dieser Wind, wie schon gedacht worden, um das Ende des Sommers der verdrießlichste zu seyn pfleget. Ich will allhier etwas aus dem Herrn Evelin von Umzäunung der Bäume beyfügen, so ihm vom D. Beal communiciret worden, welches seinen Nutzen bey Pflanzung der Bäume in Feldern haben wird, sie vor dem Vieh zu verwahren. Obst das hängen bleibet, zu pflanzen.

Die Umzäunung einzelner Bäume pfleget mit grossen Unkosten durch Querstangen oder Hecken und Gebüsche verrichtet zu werden, welche man allemal über das andere Jahr erneuern muß, und sind die Materialien nicht aller Orten zu haben; ich ziehe demnach vor, und recommendire die folgende Forme bey Pflanzung und Umzäunung, welche leichter und wohlfeiler ist, und hat andere, nicht einem jeden bekannte, Vortheile bey sich: Ich habe sie nur an einem Orte gesehen, und da sie nur unvollkommen ins Werk gerichtet war, habe es aber selbsten mit bessern Erfolg practiciret. Nemlich also:

Setzet eure Bäume auf die grüne Schwarte, oder vielmehr 5. bis 6. Zoll darunter, wenn das Erdreich recht gesund ist; wenn es feucht und naß ist, einen halben Fuß darüber: Alsdenn schneidet einen Graben rund um diesen Baum herum 2. Fuß oder mehr von demselben; leget eine Reihe Rasen, mit dem Grase auswärts, auf die

innere

innere Seite des Grabens gegen eure Pflanze, und alsdenn eine andere Schichte oder Reihe auf eure vorige, und also eine dritte und vierte Reihe, alle ordentlich geleget (wie bey einer Fortification) und leget sie gegen den Baum nach der Form eines pyramidal oder grossen Hopfenhaufens: Und allemal, wenn ihr eine Reihe Rasen in Umfang leget, müßt ihr den einen Theil des Kreises mit der lockern Erde füllen, so ihr mit dem andern Stich aus euern Graben heraus gegraben habt, welcher dritthalben Fuß, oder mehr, weit seyn soll, nachdem der Hügel groß werden soll; welchen ihr solchergestalt beynahe 3. Fuß um euern Pflänzling herum aufgerichtet haben werdet. An der Spitze darf er nicht über 2. Fuß oder 18. Zoll im Diameter haben, wo ihr die Erde in Form einer Schüssel lassen könnet, den Regen gegen den Stamm des Baumes zu leiten, und stecket 5. bis 6. kleine Brombeerzweige oder Dornen auf die Spitze dieses Hügels, bindet sie locker an dem Stamm des Pflänzlings, so ist die ganze Sache verrichtet.

Die Bequemlichkeiten bey dieser Manier zu pflanzen sind:

**Erstlich.** Daß weder Schwein, noch Schaf, noch einige andere Art Vieh, euren Bäumen schaden kan.

**Zum andern.** Ihr könnet die kleinen Pflanzen, die also auferzogen und versichert worden, daß sie das Vieh nicht erreichet, kühnlich setzen.

**Drittens.** Werden eure Bäume an dem Hügel wieder die Heftigkeit der Winde ohne Pfähle, so sie abreiben und zerfressen, bevestiget.

**Viertens.** Wenn das Erdreich naß ist, wird es hierdurch verbessert.

**Fünftens.** Wenn es sehr dürre ist, beschützet es der Hügel vor der auswärtigen Hitze.

**Sechstens.** Verhütet er das Hundsgras, welches die ersten Jahre die meisten Pflanzen in sandigtem Grunde unvermerkt beraubet, so zu Gras geneigt sind.

**Letztens** wird die Grasung des Dammes die Verderbung des Grabens wieder einbringen, welche der geitzige Pachter sonst höchlich ahnden wird.

Im andern oder dritten Jahre (um welche Zeit sich eure Wurzeln ausbreiten) wird der Graben, wenn der Grund feucht und die Jahrszeit naß ist, beynahe wieder durch das Niedertreten des Viehes angefüllet seyn, denn er bedarf nicht ausgeräumt zu werden; aber so denn müßt ihr eure Dornen erneuern: Jedoch, wenn der Pflanzer curieux seyn will, wolte ich rathen, eine kleine Quantität fettes Erdreich in den Boden des Grabens das andere Jahr hineinzuwerfen, welches das Wachsthum verbessern und die Wurzeln anreitzen würde, sich auszubreiten. Bey dieser Manier zu pflanzen soll ein accurater Pflanzer, wo das Erdreich nicht fruchtbar ist, eine kleine Quantität Erde von einer Landstrasse, wo viel gewandelt wird, oder von einem Hof, wo Vieh gehalten wird, nehmen, und bey einer jeden Wurzel ein wenig hinzuthun.

Eine Ladung kan vor 6. bis 7. Bäume zulänglich seyn; weil dieses viel geschickter ist, als verfaultes Erdreich oder lockeres: Massen die fette Erde am besten mit den Apfelbäumen übereinkommet.

Je breiter und tiefer euer Graben ist, desto höher wird euer Damm seyn, und desto sicherer euer Zaun; aber sodenn müßt ihr das andere Jahr ein wenig gute Erde hinzuthun, wie zuvor.

Ich muß beyfügen, daß nur Bäume von einem aufrechten Wuchs also in offenen Gründen gepflanzet werden müssen; massen Bäume, so sich ausbreiten, dennoch in Gefahr seyn würden, vom Vieh erreichet zu werden, wenn sie groß wachsen und zunehmen. So habe auch nicht die geringste Inconvenienz bey dieser Art der Transplantation angetroffen, (welche sich bey allen Arten der Bäume appliciren lässet) als, daß der Maulwurf und Ameisen das erste Jahr ihren Aufenthalt daselbst finden, und zuweilen eine schwach verwurzelte Pflanze noch mehr schwächen können, ausserdem mißräth es selten. in Summa:

Diese Manier zu verzäunen wird von einem Arbeiter hurtig vollendet, welcher in einem Wintertag leichtlich 6. Bäume setzen und umschanzen kan. Ich will diesen Punct mit Anzeigung einer kurzen Nachricht von einigen der besten oder gemeinsten Gattungen von Aepfeln, Birnen und andern Obstfrüchten, so mir vorgekommen, nebst einigen Anmerkungen bey allen unterschiedlichen Sorten beschliessen, um eine genauere Nachricht davon an Tag bringen, wel-

ches eine Sache ist, die mehr Beystand, solche rechtschaffen auszuführen, erfodert, als ich vor jetzo allhier thun kan, indem ein jedwedes Land, und viele Theile von einer jedem Landschaft, einige Arten Obst haben, so andern benachbarten Orten unbekant sind; und demnach bestehet die Regul, so ich mittlerweile zu beobachten recommendire, darinnen, daß ich einen Bericht von den besten Trägern und aller nützlichen Gattungen des Obsts, nebst dem absonderlichen Erdreich, worinnen sie am besten arten und tragen, abstatten will.

## Das 9. Kapittel.

## Einige fernere Anmerkungen, über die Unfruchtbarkeit der Bäume.

Gute **Düngung** mit **Mist**, **Kreide** oder **Kalck**, ist in den Obst-Garten vor Bäume sehr nützlich. Denn wenn solche groß sind, so ziehen sie viel Kraft aus der Erde an sich, und können sich sonst nicht wohl bey gutem Zunehmen erhalten.

Sir Hugh Plat saget, wenn man grünen **Kühmist** und **Urin** mit einander vermischet, und die Bäume in 2. oder 3. Monaten einmahl mit einer Bürste abwüsche, so würde solches Caninichen, Hasen ꝛc. abhalten, daß sie die Rinde nicht abnageten; es würde auch gleichfalls die Würmer vertilgen.

Ein gewisser Herr neben Hereford versichert mich, daß er verschiedene Schweine um einige alte Apfelbäume gefüttert, von denen er gedacht, daß sie nicht mehr tragen würden, da er denn das folgende Jahr von verschiedenen solchen Bäumen 30. Scheffel Apfel bekommen hätte. Daher er mir den Vorschlag thate, ich solte einen **beweglichen Saustall** haben, und mit Hürden einen Hof herum machen, daß ich solchen von einem Baum zum andern fortrücken könte. Ich halte dieses vor ein sehr gutes Mittel, und glaube, daß es allen Arten der Obstbäume zu grosser Verbesserung gereichen müsse; nicht nur ihr Tragen zu befördern, sondern auch den Krebs und andere Krankheiten derselben zu curiren: Insonderheit da man auf diese Weise den Urin auffangen und erhalten wird, den ich bey Bäumen dem Mist weit vorziehe; weil er besser zu den Wurzeln dringet, und zu Curirung aller vorhergedachten Krankheiten weit vorzuziehen ist; worinnen ich durch einen

Brief

Brif, den ich von einem Freund, wie sie die Obstbäume in Kent erhalten, empfangen habe, und den ich in seinen eigenen Worten mittheilen will.

„Es ist vormahls (wie alle alten Viehmäster wissen) die Ge„wohnheit gewesen, daß sie ihre Ochsen in Ställen gehalten und ge„mästet, in welchen irrdene Gefässe unter die Thielen gelegt gewesen, „den **Urin**, der davon abgelaufen, zu erhalten. Mit diesem also auf„behaltenen Urin, wuschen sie 2. oder 3. mahl im Merzmonath, ihre „moosigten, krebshaften, wurmstichige und ungesunden Bäume, und „gossen auch einigen davon auf die Wurzeln; und wenn man solchen „jezt noch im Ueberfluß haben könte, so zweifle ich nicht, daß Pippin„Bäume, so wohl als ehemahls, hervorgebracht werden, arten und „wachsen möchten.

Als ich dieses ohnlängst ohngefehr gegen einen Zimmermann gedachte, so sagte er, er hätte verschiedene mahle bey Einreissung solcher alten Ställe einige angetroffen, die eine wohl ausgesetzte steinerne Rinne unter den Blancken oder Dielen gehabt, die zu einen grossen steinernen Loch, ausserhalb des Stalles, gegangen, wo sich der Urin sammlen können, worüber er sich öfters verwundert hätte, und die Ursache nicht errathen können.

Diese nützliche Anmerkung, habe ich von einem Freund neben Tunbridge, in welchem Theil des Landes die Apfelbäume ehemahls in solchem Ueberfluß gewesen, daß Pembury sonst Pippenbury, ein nicht weit davon gelegenes Kirchspiel, seinen Nahmen von der Menge solches ehemals daselbst häufig wachsenden Obsts erhalten haben soll.

Daß der **Urin** eine sehr nützliche Düngung ist, wird von Sir Hugh Plat, D. Plot und andern mehr bekräftiget; und so wohl bey dem Stamm und Aesten des Baums, krebshafte Anfressung zu vertreiben, Mooß und Würmer zu tödten, als bey den Wurzeln (nemlich in mäßiger Menge) applicíret werden kan, den Umlauf des Safts, insonderheit in einem kalten und unfruchtbaren Erdreich zu erwärmen, zu stärken und zu beleben.

So mag ich hierbey auch wohl anmerken, daß insgemein alle Düngung der Güte und Stärke nach, nach den unterschiedenen Cörpern, woraus sie bestehen, unterschieden sind. Als, daß vegetable Substanzen, nemlich **verfaultes Stroh, faule Bohnen, faules**

Graß ꝛc. besser sind, als Mergel, Kalk, Schlamm, Seesand ꝛc. und daß animalische substanzen, als **Urin** oder **Harn**, **Menschenkoth**, **Mist von Thieren** und **Vögeln**, **Beine** und **Hörner von** Thieren, verbrannt oder verfault, **wöllene Lumpen** und dergleichen von grösserer Kraft und Nahrung sind, als irgend etwas anders.

Es soll mir lieb seyn, wenn diese Nachricht jemand auf den Versuch bringet, solchen fürtreflichen Apfel, den Kentischen Pippin, der, wie ich besorge, sonst gar verlohren gehen wird, hervor zu bringen. Denn ich finde in verschiedenen Obstgärten, sowohl in **Kent**, als Essex und Hertfordshire alte Bäume von solcher Art, kan aber keine jungen finden, die glücklich fortkämen. Ein guter Freund in Hertfordshire hat es mit sehr vielen versucht, einige davon zu erzeugen, habe es aber niemahls dahin bringen können, daß sie recht bekleibet wären, da er doch alte Bäume in demselben Garten gehabt, die gut gewachsen und sehr wohl getragen hätten. Ich habe selbst verschiedene Versuche gethan, es auch mit jungen Bäumen so weit gebracht, daß sie in einem Jahr viele Schosser einer Ellen lang hervorgebracht. Allein, diese jungen Schosser wurden allemahl das folgende Jahr schadhaft oder wurmstichigt. Welches mich auf die Gedanken bringet, daß die Alten ein besonderes Mittel gehabt, solche herfür zu bringen, welches verlohren gangen: So, daß dasjenige, was vorgeschlagen worden, gar wahrscheinlich das Mittel gewesen zu seyn scheinet, dessen sie sich bedienet haben. Welches nicht nur die Umstände des Orts bekräftigen, sondern auch der Nutzen der vorgeschlagenen Materie. Sintemahl nichts vortheilhafters ist, wie ich aus Erfahrung befunden habe, als Urin oder Harn zu Beförderung aller Arten Vegetabilien, oder Pflanzen und Gewächse.

Dahero ist mirs leid, daß der alten Wissenschaft in Feldbau den jetzigen übertreffen soll; und daß eine so nützliche Sache, wie der Urin ist, so gering geachtet wird, daß man ihn gemeiniglich hinweg laufen lässet, dessen man sich doch in Flandern und andern Orten, jenseit des Meers, mit so grossem Vortheil zu Nutz zu machen weiß, davon ich an verschiedenen Orten Nachricht ertheilet habe.

**Blut, Ruß**, und der **Dreck** von **Anzuchten** oder **Rinnen**, ist gut auf die Wurzeln der Bäume, Weinstöcke ꝛc. zu legen, zu machen, daß sie tragen.

Wenn

Wenn euer Obstgarten auf einem dürren Grund liegt, und ihr machen wollet, daß eure Bäume um den Anfang des Mayen tragen, wenn die Bäume mitten in der Blüthe stehen, so grabet ein wenig um solche herum; insonderheit, wenn ihr Schafsmist damit vermischet. Wendet einen Eymer voll Wasser auf jeden Baum, des Tages einmahl, bis ihr sehet, daß sich die Frucht ansetzet. Ich kenne einen, der es so machte, und es fehlte ihn selten an frühzeitigen Obst.

Wenn Obstbäume alt und hinfällig werden, so hauet verschiedene von den Aesten ab, und leget **Kalck** oder **Kreide** darauf, so wird es verursachen, daß sie neue Wurzel schlagen, wachsen und wohl tragen; weil es gleichsam eine Erneuerung ihres Alters ist. Herr Moor in seiner **Beschreibung der Provinz** *Northampton* p. 487. saget: Als ein alter Obstgarten von Aepfelbäumen ganz moosigt wurde, und nicht recht mehr tragen wolte, so schälte der Besitzer im Anfang des Aprils die Rinde von Bäumen ab, beynahe unten am Grunde an bis an denjenigen Theil des Baums, wo sich der Gipfel in Aeste verbreitet. Da denn die Rinde in Sommer wieder wuchs, und gegen das Ende des Jahrs dicht und glatt war, so, daß der Baum eine feine dünne Rinde hatte, und alle Jahr sehr wohl trug, auch fast keiner davon mißriethe; und einer in Essex erzehlte mir von einem Birnbaum, von dem er die Rinde in die 6. Zoll herum abgeschälet, und es habe verursachet, daß er jedes Jahr getragen, ob er schon vorher niemahl etwas hervorgebracht. Bey Düngung der Bäume, leget die Düngung nicht zu nahe an den Stamm, sondern ein wenig davon entfernet, daß solcher zu den kleinen Wurzeln hinabsinken, und solche nähren möge: Weil solches gleichsam die Mündungen sind, welche die Nahrung vor die Bäume in sich saugen.

Wenn ihr **Weinstöcke** oder **Obstbäume** habt, die auf den Ziegeln eines Gebäudes oder an einer schefen Mauer hinan laufen, so könnet ihr, nach des Herrn Fatios Vorschlag, Melonen-Gläser auf die Frucht setzen, so wird solches ihre Reifung ungemein beschleunigen.

Was ich aber (Cap. 8. p. 275) von einem Experiment, so einer meiner guten Freunde an Mauern gemacht, bereits gedacht habe, deme muß ich des Herrn Langfords Erfindung vorziehen, solche in **Form eines halb Cirkels** zu bauen, und solchen ohngefehr 8. Ellen in Umfang, und ohngefehr 6. Ellen im Diameter seyn zu lassen, welches, wie

er saget, durch die Erfahrung sehr wohl befunden worden. Ich bin auch selbst dieser Meynung, insonderheit vor Weinstöcke, weil sie nur an den Schossern desselben Jahrs tragen. Diese Schosser pflegen gerne aufrecht zu wachsen, welches nothwendig verursachen muß, daß sie in einer grössern Entfernung von der Mauer stehen, wenn sie an einer schefen Mauer wachsen, als wo sie an einer aufrechten gerade hinanlaufen. Ueber dieses mögen diese Circularmauern bequem bedecket werden, welches nicht nur ein grosser Vortheil vor die Weinstöcke seyn wird, die Trauben so lange an Stöcken hangen und reifen zu lassen, so lange es euch gefällt, ohne daß ihr einige Gefahr von Frösten zu besorgen habt; sondern ihr könnet auch durch eben dasselbe Mittel im Frühling eure frühzeitige Frucht bedecken, daß sie nicht von den frühen Frösten beschädiget werden; welche sonst an allen andern Mauern von der Zeit an, da sie anfangen zu blühen, bis sie wohl angesetzt und Knospen geschlagen haben, wie auch einige Zeit hernach, wenn ihr es vor nöthig findet, mit Matten oder Kannevaß behangen werden sollen.

Bey Mauerbäumen, könnet ihr unnöthigen Aesten dadurch zuvor kommen, wenn ihr diejenigen Knospen, so hervor kommen, wo kein bequemer Raum vor sie ist, da sie liegen können, abreibet, oder abschneidet.

Ein adelicher Freund in Hampshire läßt mir sagen, daß er angemerket habe, es fänden sich wenig gute Aepfel, die an verschiedenen Theilen solches Landes recht arten wolten, ausgenommen der Golden-Rennet und Codlin (oder Kochapfel) insonderheit auf einem kiesigten und sandigten Erdreich, das 3. oder 4. Fuß von der Fläche Quellen hat, und daß Eichen auf solchem Lande sehr wohl wachsen würden.

Dem ich beyfügen muß, was massen ich selbst angemerket, daß der Golden Rennet an andern Orten auf kiesigtem oder sandigtem Lande unter allen Obstbäumen am besten arte und fortkomme; (Pflaumenbäume ausgenommen,) and in Hampshire habe ich eine grössere Veränderung von der Golden-Rennet Art, als irgend in einem andern Theil von Engeland angetroffen. So habe ich auch angemerket, daß die meisten von den größten Gattungen der Aepfel am besten auf Kieß gut thun, und dem Mooß und Krebs am wenigsten unterworfen sind.

Der **Roth-Streimling**, wo er den bester Cyder oder Apfelwein giebt,

giebt, soll nicht so groß wachsen, wie andere Obstbäume, derohalben er auch näher als andere Obstbäume gepflanzet werden kan.

## Das 10. Kapittel.

# Ein Verzeichniß der Obstfrüchte.

Der Aromatick oder Golden-Russetting hat seines gleichen nicht. Er ist von einer Goldfarben Schaale unter einer dunkelrothen Wolle: Hat einige Warzen. Sein Fleisch ist von einer gelblichen Farbe; die Form oder Proportion desselben von einer flachen Rundung. Dieses Obst wird nicht reif bis nach Michaelis, hält sich aber den Winter über; und ist unstreitig der schmackhafteste und angenehmste Apfel, der wächset; indem er einen ungemein delicaten aromatischen Geschmack hat und einem im Munde zergehet. Videatur Rajus in Histor. Plant. Part. 2. fol. 1447. seqq. Lib. XXVI.

Der Orange-Apple oder Pommeranzenapfel, so genannt von seiner Gleichheit und Figur mit einer Pommeranze, verdienet den nechsten Platz; hat eine schöne Goldfarbeschaale, bald wie der Golden-Pippin oder *Pomum chrysomelum* nur noch schöner; hält sich lange, und ist von sehr anmuthigem Geschmack.

Der Golden Pippin oder *Pippinum auretum* seu Chrysomelum ist kleiner als der Orange oder Pommeranzen Apfel, sonst aber ihm an Farbe sehr gleich, schmackhaft, und hält sich lange, und ist am besten unter allen Aepfeln für Apfelwein, essen und backen.

Der Russet Pearmain ist eine sehr plaisante Frucht, dauret lange am Baum und im Conservatorio, participiret beydes von dem Russetting und Pearmain am Geschmack und Farbe, weil eine Seite gemeiniglich röthlich siehet, wie ein Russet, und die andere striemigt, gleich einem Pearmain.

Der Pearmain, dessen unterschiedliche Gattungen sind, ist so ein excellenter Apfel, und so wohl bekant, daß es unnöthig wäre, viel von ihm zu sagen; nur hält sich die grössere Gattung nicht so wohl, so ist auch der Sommer-Pearmain nicht so gut, als der Winter-Pearmain; sie sind alle gute Cyderäpfel, aber keine grossen Träger. Quod nomen *Pyrum magnum* significat, cujus rationem non assequor, inquit Rajus l. c.

Pippin-Apfel (oder Rußlinge) sind unterschiedliche Arten, und führen ihren Nahmen von den kleinen Pünctgen oder Flecken, so sie gemei-

gemeiniglich auf den Seiten haben. Einige werden **Stein-Pippin** von ihrer Härtigkeit genannt: Einige Kentische Pippin, weil sie ein Obst sind, das wohl mit selbigem Erdreich übereinkommet: Andere werden **Französische-Pippin** genannt, so zuerst aus Frankreich gekommen sind; welche unter allen Arten derer Pippin-Aepfel am besten tragen. Ingleichen der **Holländische-Pippin** aus eben der Ursache, und der Russet-Pippin (**Rußling** oder **röthliche Pippin**) von seiner röthlichen Farbe, nebst vielen andern, die ihren Nahmen von denen unterschiedlichen Oertern, wo sie wachsen, führen. Diejenigen aber, die mit der Benennung weisser und grauer Pippin unterschieden werden, sind von gleicher Güte. Sie sind insgemein ein sehr angenehmes Obst und sehr saftig, schicken sich auf die Tafel, zur Conservation und für die Küche, sie tragen aber nicht allzuhäufig.

Der Golden-Rennet (*Pomum renatum aureum*) ist ein sehr angenehmes und schönes Obst, von einem gelblichen Fleisch, und der unter allen am besten auf einem jeglichen Erdreich träget, dessen zwey Gattungen sind, die grosse und kleine; die kleinste Sorte hält sich am besten, und hat die schönste gelbe Farbe, aber die andere ist gar ein mehliger, unschmackhafter Apfel, wenn er nach dem November gehalten wird; keiner von beyden aber giebet, allein genommen, guten Apfelwein; aber Herr Worlidge recommendiret sie, wenn sie mit dem Redstreak (*pomo rubro striato*) vermenget würden. Sie gehen auf dem Markte wohl ab, und sind gute Eßäpfel, im ersten Theil des Winters.

Wir haben in Essex einen Apfel, genannt ein Snow-Apple oder **Schnee-Apfel**, welcher ein überaus gewisser Träger auf der lockern Ziegel-Erde ist, aber ein gar gewöhnlicher Apfel nach seiner Art; jedoch muß ich ihn seines beständigen Tragens wegen allerdings hoch schätzen, weil ich lieber einige mittelmäßige Aepfel haben will, als gar keine.

So giebt es auch in Hertfordshire einen Apfel, der einen Gennet-Moil, wie sie solchen zu Wiltshire nennen, bald gleich siehet; dieser ist beydes ein guter Träger und Cyder-Apfel.

Der Leather-Zoat oder Golden-Russetting (*pomum duracinum* seu *duricorium*) wie ihn einige nennen, ist eine sehr gute Winterfrucht, dauret lang, und ist von gutem, derben und gelblichen Fleisch.

Der Bartlet Queening, ist ein guter Cyder-Apfel, insonderheit

wenn er mit dem Golden-Rennet vermischet wird, der ohne solchen vor Cyder nicht wohl angehet. Ich habe in meiner Nachbarschaft gleichfalls einen gelben Queening angetroffen, welches ein sehr saftiger Apfel, und einer von den schmackhaftesten Aepfeln ist. Ich nenne ihn Queening, weil er aecurat von derselben Gestalt, der Farbe nach, beydes inwendig und auswendig ganz gelbe ist. Der Royal oder **Königliche Apfel**, ist auch ein guter Apfel: Der **Rosen-Apfel**, der **Baumwoll-Apfel** (Cotton-Apple) der **Salbey-Apfel** (Sage-Apple) der **magere Apfel** (Gaunt-Apple) der Kentische Codlin oder **Koch-Apfel**, der Powel-Apfel, Violet.

Der Green Russetting (*Russettinum ferrugineum*) ist ein harter und strenger Apfel, so lange er dauert.

Der Red-Russetting (*Russettinum rubrum*) ist etwas kleiner, dauerhaft, und alle darunter überaus wohlgeschmack.

Der Sharp Russetting (der **strenge** Russetting) ist ein extraordinairer Träger und ein guter Cyder-Apfel, und hält sich lang.

Der **Johannes-Apfel** oder Deux-Ans (*Pomum Joanninum* seu *Biennale*) so genannt, weil er 2. Jahre dauert, ehe er verdirbet, ist ein wohlgeschmacker scharfer Apfel, den folgenden Frühling, wenn die meisten Aepfel aus sind. Sie schicken sich wohl für Cyder gepflanzet zu werden, weil sie sehr tragen, und ob sie wohl, wenn sie gedörret sind, guten Saft geben, so müssen sie doch vor dem Januario verthan werden. Es giebt einen **Sommer Johannesapfel**, der auch sehr gelobet wird.

Der Marygold-Apple, so genannt von seinen gleichen Streifen in Form einer **Ringelblume** (Marygold) bisweilen der Onion-Apfel (**Zwiebel-Apfel**) von der roth braunen Coleur, so einer wohlfärbigten Zwiebel gleich kommet; bisweilen der Kate-Apple (**Catharinen-Apfel**) und zuweilen **Johannis-***Pearmain* genannt, weil er einem Pearmain-Apfel sehr gleich siehet, ist ein sehr gutes Obst, dauert lang, und ist geschickt für die Tafel, Conservation, Küche und den Kelter, indem er einen sehr guten Saft giebet; er träget allemahl das andere Jahr zu grosser Verwunderung: Es giebt deren eine andere Gattung, **Sommer**-Marygolds genannt.

Der Harvey-Apple (*Pomum Hervejanum*, *ab Inventore denominatum*) und der runde Russet-Harvey, sind überaus angenehmes Obst und gute Cyder-Aepfel, sie tragen aber nicht wol.

Der Queen-Apple (*Pomum Reginale*) die, so von der Sommer-Gattung sind, sind gute Cyder-Aepfel, wenn sie mit andern vermenget werden, weil sie vor sich selbsten süsse sind: Die Winter-Queening ist gut statt frisches Obstes.

Der Paradise-Apfel ist ein curieuser Apfel, und wird herfürgebracht, indem man einen Pearmain-Apfel auf Quitten pfropfet.

Der Pome-Roy (*pomum Regium*) hat einen schönen Geschmack, eine weiche Substanz, giebt aber nicht viel Saft.

Der Pome-Water (*pomum aqueum*) ist eben nicht das beste und dauerhafteste Obst.

Der Golden Douset oder Golden Ducket wird sehr gelobet.

Der Westbury-Apfel, der seinen Namen von Westbury in Hampshire hat, von wannen sie in die herumliegenden Oerter sehr ausgebreitet sind, ist, wie Herr Worlidge meldet, einer von denen derbsten Aepfeln, von einer harten Schaale und derben Fleisch, scharfen und starken Geschmacks, dauerhaft, und giebt viel und fürtrefflichen Saft, und einen Cyder, der dem besten Obst nichts nachgiebet, auch in der Küchen wird er von keinen übertrofen.

Der Gilly flower Apfel (*Caryophylleum*, der Nelcken-Apfel) ist von angenehmen Geruch und Schmack, und von langer Dauer, von einer dicken Schaale, harten Krebs, steinigt, und ein guter Cyder-Apfel, der eine fürtrefliche Mixtur machet.

Der Margarethen-Apfel ist der beste und frühzeitigste Apfel, wird gemeiniglich im Junio um St. Margarethen-Tag reif; er ist eine überaus schöne Frucht, von angenehmen Geruch und Schmack, und verdienet, häufiger fortgepflanzet zu werden.

Der Jenneting (*Pomum Ginettinum*) ist jenem am nächsten zu achten, so wohl wegen seiner frühzeitigen Reifung als seinen annehmlichen Geschmack.

Der Devonshiver Ivarrington (*Devoniæ*) ist auch ein sehr feiner fühzeitiger Apfel.

Der Sommer-Pippin ist ein überaus anmuthiger Apfel an Farbe und Geschmack, und giebt einen delicaten Saft.

Der Creeper (*Pomum reptile*, der Kriecher) so genannt von dem Baum, welcher niedrig wächset, und seine Aeste auf der Erden schleifet.

Der

Der Ladies-Apfel (Jungfer-Apfel) ist überaus schön, und fänget um den December an gut zu seyn, und dauret bis im Merz und April; er träget häufig, und wird niemahls runzligt oder schrumpfigt, wenn man ihn lange hält.

Der Ladies Thigh (der Jungfern-Schenkel) ist eine Art Russetting an Gestalt und Farbe, mit einem sehr saftigen und zarten Fleisch, ein wenig Biesamhaft; sein Baum machet es sehr lange, ehe er träget, hernach aber bringet er überflüßige Früchte herfür, die zu Anfang des Julii reif werden.

Der Violet-Apfel (*Pomum Violaceum*) ist von einer weißlichen Grundfarbe, ein wenig gesprenkelt an denjenigen Theilen, so nicht an der Sonne stehen, aber auf der Seite, wo die Sonne darauf scheinet, haben sie Streifen von sehr dunkelrother Farbe; das Fleisch ist sehr fein und delicat, und wird gegessen, so bald sie abgenommenn sind, ob er sich schon bis Weyhnachten zu halten pfleget.

Der Codling (*Pomum coctile*, der Koch-Apfel) von dem Gebrauch, wozu er genommen wird, also genannt, giebet einen guten Sommer-Cyder, und trägt wohl, entweder in Zäunen oder Standarten.

Der Claret-Wine-Apfel ist schön und trägt überflüßig, ist von lieblichen scharfen Saft, wovon er seinen Namen führet; wenn er recht zubereitet wird, übertrift er die meisten andern Aepfelweine, insonderheit mit einer Mixtur von süssen Aepfeln.

Der weisse Weinling ist ein weisser kleiner Apfel, und ein guter Träger, die Frucht saftig und angenehm, aber bald verderblich, und der daraus gemachte Cyderwein dünne.

Der Königs-Apfel (*Pomum Regium*) ob er schon nicht gemein ist, so wird er doch von einigen für einen fürtreflichen Apfel gehalten, und dem Jenneting vorgezogen.

Der *Famagusta* (von Famagust in der Insul Cypern so genant) gehöret auch in die Zahl derer besten und frühzeitigsten Apfel.

Der Riesen-Apfel ist ein grosses Obst, wohlschmeckend und einer der besten Sommeräpfel für die Küche.

Der *Bontra-due* oder Good house-Wife (die gute Haußmutter) ist der grösseste Apfel, ein starker Träger und gut für die Küche; er machet einen guten Sommer-Apfel-Wein.

Der Cat's Head (Katzenkopf) von einigen genannt Go-no-fürt her (gehe nicht weiter) ist ein sehr grosser Apfel, und trägt wohl.

Der Spicing-Apfel (*Pomum aromaticum*, Specerey-Apfel) ist unter allen rothgezeichneten Apfeln der geringste.

Der Gennet-Moil (Spanische Maulesel) ist ein angenehmes und nützliches Obst in der Küchen, und einer von den besten Cyder-Apfeln, und ein guter tragender Baum.

Der weisse Most-Apfel ist ein gar anmuthiger Apfel, und giebet eine grosse Menge Apfelwein, bekommet diesen Namen in Herefordshire, und wird von einigen vor nichts anders, als den Golden-Rennet in Hampshire gehalten. Der rothe Most-Apfel, ist von gleicher Eigenschaft.

Der Fox-Whelp (junge Fuchs) wird unter die auserlesensten Cyder-Früchte gerechnet.

Der Brombsbury Crab (eine wilde Art) ob er schon ein bißgen besser ist als der gemeine, jedoch wenn er auf Haufen geleget und bis Weyhnachten gehalten wird, giebt er einen frischen und überaus starken herrlichen Apfelwein.

Eleots sind Aepfel, die in den Landschaften, wo es Apfelwein giebet, sehr in Schwange gehen, aber an unterschiedlichen Orten in Engeland ist dieser Name noch nicht bekannt.

Der Stocken-Apfel ist daselbst gleichfalls in Aestim, ob man schon von diesem Namen an manchen Orten nichts weiß.

Der Bitter Scale ist ein Apfel, davon sie in Devonshire einen grossen Staat machen, wegen des fürtrefflichen Syders, den er giebt, ohne die Mixtur oder Beyhülfe anderer Aepfel.

Der Deans-Apfel (Pfaff-Apfel) wird daselbst aus eben der Ursache sehr geachtet.

Wie auch der Pleasantine, der vielleicht kein anderer als unser Mary-Gold ist.

Der Pureling. Sein Name ist nirgends als an selbigen Orten bekannt.

Der Underleaf, dessen Wein am besten ist, wenn er 2. Jahr alt; er ist ein sehr fruchtbarer Träger, hat eine Rheinische Wein Gelbe, der allerbeste Apfelwein von dieser Gattung; die Aepfel sollen in einer

Kam-

Kammer ein wenig aufgehäufet werden; und je länger ihr euern Apfelwein halten wollet, desto länger müsset ihr euer Obst auf einander liegen lassen.

Ein langer bleicher Apfel, genannt Coleing um Ludlow, ist ein extraordinairer Träger.

Der Arier-Apfel ein beständiger Träger, machet einen starken und lang daurenden Apfelwein; einige nennen sie Richards, einige Grange-Aepfel; und gewißlich sie verschaffen einen so fürtrefflichen Tranck, daß sie würdig sind, besser in Brauch gebracht zu werden.

Der Olive-Apfel, wohl bekant um Ludlow, mag, meines Erachtens, unter die Winter Syder-Aepfel gerechnet werden, von welchen man beständig versichert, wie Herr Evelin saget, daß ein Orhöft von der Frucht ein Orhöft Apfelwein gebe.

Fillets, wovon man auch die Sommer- und Winter-Gattung hat, so in grossem Estim sind, wegen des delicaten Weins, der daraus wird. Der Sommer-Fillet für Wein der gleich soll getrunken werden; und der Winter-Fillet für Wein, den man lange halten will.

Der **Streimling**, Red-Areack (*pomum rubro striatum*) hat unter allen Syder-Obst den Vorzug erhalten, ist nur eine wilde Art, und wenn er gleich lange gehalten wird, will er dennoch dem Geschmack nicht gefallen. Es giebt unterschiedliche Gattungen davon, die Sommer- und Wintergattung, die gelbe und rothe und die grünere: Einige Sorten darunter haben rothe Adern, die durch den ganzen Apfel laufen, welche, wie man davor hält, den Apfelwein, der daraus gemachet wird, die starke rothe Tinctur geben, wenn sie gehalten werden, bis sie mürbe sind; der Apfel-Most, ist im Anfang sehr süsse, wenn er aber etwas sehr gekeltert wird, ist er schärfer.

Der **Quitten-Apfel** Quince-Apfel (*Pomum Cydonites* seu *coto-nei forma*) so genannt von seiner Quittenfarbe, ist so wohl ein guter Tafelapfel als Weinapfel.

Der Nonsuch oder *Non pareil* (*Pomum incomparabile*) ist ein Apfel, der lange dauert.

Der Angel's Bit oder **Engels-Biß** (*Buccea Angelica*) ist ein delicater Apfel von Geschmack, und der Baum oder sein Name ist eigentlich in Worcestershire und dieser Gegend bekannt.

Der Peeling (**Schäl-Aepfel**) ist ein dauerhafter Apfel, machet

einen sehr guten Most, kömmet wohl mit dieser Luft überein, und trägt wohl.

Der Oaken-pin (**Eichenapfel**) von seiner Härtigkeit so benahmet, ist ein dauerhaftes Obst, giebt unvergleichlich Getränke, und kommet mit der Eigenschaft des Weltbury-Apfels sehr überein, jedoch nicht an Form und Proportion.

Der Greening ist von einer grünen Coleur, und hält sich bis ins andere Jahr, und ist ein guter Apfel.

Der Lording (**Herrnapfel**) ist ein schöner grüner und scharfer Apfel, ein beständiger Träger, und weil er ein hartes Obst ist, taugt er nur für die Küche.

Sweet Apples (**süsse Aepfel**) giebt es unterschiedliche Arten, und ihre Namen variiren in einem jedweden Orte, also, daß man sie mehr bey ihrer Farbe und Grösse, als Namen kennet; es giebt einen, den heißt man den Honey-comb (**Honigapfel**) an einigen Orten, welcher ein schöner Apfel ist, und wenn man ihn mit andern Obst vermenget, macht er einen admirablen Wein; dieses thut auch der kleine süsse Russet-Apfel, dessen Baum allzeit wurmstichigt ist.

Pome-appease (*pomum pacificum*) ist nur neulich fortgepflanzet worden; die Frucht ist plaisant und angenehm und giebet keinen unangenehmen Geruch; der Baum trägt wohl, und man hält dafür, daß er derjenige sey, den man Lady's Longing (**Frauenzimmers Sehnsucht**) nennet.

Der Fig Apple (*Ficordes*, **Feigenapfel**) ist auch neulich fortgepflanzet, der Baum trägt keine Blüthen, wie andere Aepfelbäume pflegen, so hat auch die Frucht keinen Krebs noch Kern in sich, worinnen er eine Feige vorstellet und von andern Aepfeln differirt, jedoch ist er ein guter Eßapfel und dauerhaft.

Der **Sodomapfel** oder Bloody-Pippin ist eine Frucht von mehr als ordinair dunkler Farbe, und wird vor einen guten Apfel gehalten.

Der Muscovy-Apple, (oder **Muscowitterapfel**) ist ein gutes Winterobst, und eine grosse Curiosität, weil er durchscheinend oder transparent ist.

Belle und Bon (*Bellum & bonum*) ist von zwey Arten, Sommer und Winter-Belle und Bon. Es ist ein schöner Apfel und guter

ter Träger, die Frucht aber nicht gar dauerhaft; er machet mittelmäsigen Apfelwein; der Winter-Belle Bon ist der Sommer-Gattung in allen Stücken vorzuziehen.

Der Pear-Apfel (**Birnapfel**) ist ein curieuser, plaisanter Apfel von einer rauhen Schale, trägt aber nicht wohl.

Es giebt auch Aepfel, die man Esquire-Vernon's-Aepfel, Grutchling, Pear-Russet, Stoak-Aepfel und Suffolk-Aepfel nennet, welche sowohl für die Tafel als Küche gelobet werden; Golden-Douset, der weisse Fillet, der Londner Apfel, der Royal-Apfel, der grosse Apfel, der Powel-Apfel.

Der Pell-Mell-Apfel, der Thrift-Apfel und der Winter-Glory sind gute dauerhafte Aepfel. Crabs oder wilde Aepfel, wenn man sie hält, bis sie teig werden, können auch unter die Aepfel gerechnet werden, und wenn sie mit andern mürbern Obst gekeltert werden, verbessern sie den Apfelwein sehr, und sind am besten für unreinen Apfelwein, solchen zu läutern.

Der Castard-Parsley-Apple, der William, der Cardinal, der Short-Start, der Winter Red, der Kastanienapfel, und der Great Belly werden an manchen Orten auch geachtet, weil sie mir aber nicht bekant sind, kan ich sie nur nennen. Es giebt ihrer noch weit mehr, sowohl Französische als Englische, welche uns entweder nicht recht bekannt, oder nur an gewissen Orten anzutreffen, oder deren Namen in den meisten Provinzen verändert sind, welche zu erzählen verdrüßlich und unnützlich fallen dürfte.

## Das II. Kapittel.

# Von Birnen.

Nebst dem Apfel werden die **Birnen** am meisten geachtet, von ihrer Pyramidicalform, Englisch Pears genannt, deren es so vielerley giebet, daß die Tafel und Küche durchaus das ganze Jahr mit unterschiedlichen Gattungen versehen werden kan.

Die Early Susan (**frühzeitige Susannenbirn**) wird zu erst reif, ist eine kleine runde Birne, ein wenig grösser, als eine grosse Kirsche, die Farbe ist grün, und der Schmack angenehm.

Die **Margretenbirn**, die **Magdalenenbirn**, die **Traubenbirn**, die *Lenthal primet*, (erste Fastnachtsbirn) die **Zuckerbirn**, die *Madera*, (rothe Birn,) die **grüne Birn** Royal, die **Julibirn**, **S. Laurentbirn**, die **grüne** *Chesil*, (eingegrabene) und viele andere frühzeitige Birnen werden im Julio für die Tafel estimiret; nach welchen man folgende hat:

Die Windsor-Birn, Green-field-Birn, Summer Burgamot, die Orange-Birn, die Sovereign-Birn, unterschiedliche Sorten **Catharinenbirnen**, worunter die rothe Catharinenbirn die beste ist, die Denny-Birn, Prussia-Birn, Sommer-Popperin, Lording-Birn, Sommer-Bon Chrestien, die Orange Burgamot, Hampden's Burgamot, Bezy de Hery; die Violetbirn, die Painted oder **gemahlte Birn**, so genannt von ihren delicaten streifigten Farben; die **Rosenwasserbirn**, die **kurzhälsigte Birn**, so genannt von der Kürze ihrer Gestalt gegen den Stiel zu; die Binfield oder Dove-Birn, die grosse Muck-Birn, die grosse Russet von Remes, Amadotte; die Rouselet Norwich-Birn, die **Granatapfelbirn**, so genannt, von ihrer Gestalt, und die angenehme Edward-Birn; die Meola ala Busk, Crown-Birn, S. Michelsbirn, Carlisle-Birn, Roshea, so vor eine unvergleichliche Birn gehalten wird, die **königliche Catharinenbirn**, die Rouselet-Petit, Rouselet-Hastife, Musk-Blanquet, Dove, Musk Burgamot, Qveen-Pear (*Pirum reginum*) weisse Robert und *Pirum desiderabile*, sind alle sehr gutes Tafelobst zu ihrer Zeit vor oder nach Michaelis.

Die Bævre du Roy wird unter allen Sommerbirnen für die Tafel am besten gehalten; es ist eine schöne braune Birn und fürtreflich zu ihrer Zeit, zergehet einem im Munde, und wird dahero die **Butterbirn** genannt, sie träget wohl gegen eine Mauer. Die grüne Bævre-Birn ist grüner und grösser als die vorige.

Die Lewis-Birn (**Ludwigsbirn**) oder wie sie einige heissen die Maiden-Heart (**Jungferherz**) ist ein sehr guter Träger und die beste Birn zum Backen.

Die **Blutbirn** ist eine gute Birn, hat ihren Namen von dem rothen Saft, den sie innerhalb ihrer Schaale hat, und ist eine sehr grosse Curiosität.

Die Englische Warden oder Pfundbirn, die Französische Warden oder Pfundbirne, und die grosse Spanische Pfundbirn, die weisse Warden, die Steinbirn, die Arundel-Birn, die Bischoffsbirn, die Caw-Birn, Winter Musk Cashurine, die Lady-Hatton's-Birn, die Quittenbirne, die Davis-Birne, Malborne-Birn, die rothe Römische Pfundbirn, die grüne Pfundbirn und Winter-Norwich sind unvergleichliche Birnen zum Backen.

Die grosse schwarze Birn von Worcester oder Perkinson's-Warden träget wohl gegen eine Mauer, sie wägen gemeiniglich 20. Unzen oder mehr, und wenn sie zweymal mit Zucker gebacken werden, übertreffen sie das meiste Obst.

Die Diego-Birn, *Monsieur* **John**, die Nelkenbirn, die Birn Royal, Bowden Musk, Französische Violet, die Mogul-Birn, Virgo, Lair, Sovereign-Birn, Okenbury-Birn, die weisse Worcester Rouselet-durine, Montpelier Imperial-Birn, die Birn de Lyons. eine rare Winterbirn für die Tafel; die Burgamot Bougee, Rowling-Birn, Balsambirn, Bluster-Birn, Emperours oder **Kayserbirn**, Queen Hedge Birn, Frith-Birn, Braunschweiger Birn, Bings-Birn, Winter-Poppering, Dornenbirn, die Portail, die Non-such oder Non-pareil, Droniere-Birn, die **Winter-Cathrine**, Clove-Birn, Lambert-Birn, Russet Birn, Saffran-Birn, die Petworth-Birn, oder Winter-Windsor, Winter-Burgamot, Pfundbirn und hunderpfündige Birn, Long Burgamot, Burntcat, Lady-pear (Jungferbirn) Ice-Pear (Eisbirn) Deadmans Pear (Todenkopfsbirn) Bell-Pear (die schöne Birn) die Squib-Pear, Spindle-Pear, Dogoniere, Virgin, Gascoign-Burgamot, Scarlet-Pear (Scharlachbirn) und Stopple-Birn, sind alle gute Winter-Birn, und halten sich das ganze Jahr lang.

Die Birnen, so sich gemeiniglich bis folgenden Frühling halten, sind die Bon Chrestien, die beste Winterbirn; die grosse Surrein oder Serene, die kleine Dagobert, die Double Blossom-Pear (die Birn mit vollen Blüthen) die am längsten unter allen frisch und gut bleibet, und kommet im Frühling wohl zu statten; die Eichenbirn, die grosse Kairville, die kleine schwarze Birn von Worcester.

Birnen, die ihres Weinsaftes wegen bey Zubereitung des Birn-Weins in Worcestershire und diesen anliegenden Orten hochgeschätzet,

schätzet werden, sind die **rothe** und **grüne Melonen-Birn**, die **Johannesbirn**, die grüne Harpary, die Drake (Entenbirne) die **Marienbirn**, die Lullam - Birn ; im übrigen werden die Bosbury und Bareland - Birn, die **weisse** und **rothe Roßbirn**, und über alle diejenige, welcher Herr Evelin gedenket, nemlich die Turgovian-Birn hochgeschätzet.

Als ich in Hertfordshire wohnete, brachte mir ein armer Mann 3. bis 4. Scheffel kleine Birn, die waren sehr klein, kaum so groß als die kleinsten Holzbirnen, hatten einiger massen eine Muscateller Farbe, jedoch waren danebst von so rauhen Geschmack, daß sie die Schweine nicht einmal fressen wolten ; woraus ich schlosse, daß es eine gute Birn zu Birnwein sey, und dahero machte ich Birnwein daraus, welcher das erste Jahr so strenge war, daß ihn kein Mensch trinken wolte, aber als die Strengigkeit vorüber war, befande ich, daß die feine Gelbe zugenommen, dergestalt, daß er binnen wenig Jahren die Farbe eines Canarienweins hatte, auch so stark war, und eine solche Gelbe hatte, daß er von allen ästimiret wurde, so ihn vorhero gekostet hatten; weil aber der Mann, der mir die Birn gebracht, sturbe, ehe ich meinen Wein zur Perfection brachte, so konnte ich keine solche Nachricht von den Birnen einziehen, als ich würde gethan haben, wenn ich seine Anweisung gehabt hätte, massen 3. oder 4. Bäume in dem Feld, wo er solche abgenommen, umgehauen worden. Ich habe seit der Zeit einige Pfropfreiser bekommen von Birnen, die jenen an Gestalt und Geschmack gleich waren, die ich vor dieselben hielte; da ich aber die Pfropfreiser auf Stöcke, die auf verschiedenen Erdreich gepflanzet sind, fortgesetzt, so finde, daß ihnen der rauhe Geschmack bey nahe benommen ist, daß es nun eine Birn von angenehmen Geschmack worden ist, und glaube also, daß kein so guter Birnwein daraus werden wird, als damals. Da ich aber dergleichen aufs Feld gepflanzet, so will mir mein Nachbar nicht genug davon zukommen lassen, daß ich den Birnwein davon versuchen könnte.

## Das 12. Kapittel.

# Von Kirschen.

Ferner muß man gestehen, daß die Kirschen eine Frucht von allgemeinem Gebrauch seyn, insonderheit, was den Geschmack und

die

die Conservation belanget. Sie werden die drey Monate, im May, Junio und Julio an Bäumen reif. Nachgehends kan man sie nur im Conservatorio haben, oder eingemacht. Die Kirschen, so im Majo reif werden, heisset man von dem Namen des Monats gemeiniglich also. Duces und Archiduces, gegen eine gute Mauer, werden die meisten Jahre vor dem Ende dieses Monats reif.

Im Junio werden die **Weißkirschen, rothen, schwarzen und Blutherzen** reif, ingleichen Lukeward, eine der besten Kirschen, die frühzeitigen Flandernkirschen, die Traubenkirsche, so drey 4. bis 5. an einem Stiel Kirschen träget: Die weisse Spanische Kirsche, die Amberkirsche, die schwarze Orleanger Kirsche, die weisse Orleanger, Nonsuch oder unvergleichliche Kirsche, die Spanische schwarze und Neapolitanische Kirsche.

Im Julio folgen gemeiniglich die späten Flandrischen, die man insgemein Englische Kirschen und Carnations nennet, eine delicate Frucht für die Tafel und das Conservatorium oder Grünhaus. Morella oder der grosse Träger, so eine schwarze Kirsche ist, und sich vor das Conservatorium schicket, ehe sie völlig reif wird, lässet sich aber besser uneingemacht essen, nur ist sie zu æstimiren, weil sie die letzte Kirsche ist, so am Baume hänget; die Marocco-Kirsche, grosse Amberkirsche, die Egriot, Bigarreux, die Prince-Royal, die Portugal-Kirsche, die Königskirsche, die Cronkirsche, eine von den besten und spätesten Kirschen und ein guter Träger; die Unzenkirsche, so genannt von ihrer Grösse; die Zwergkirsche, so genannt von ihren kleinen Zweigen und Frucht; so ist auch die gemeine **schwarze Kirsche** ihrer medicinischen Tugenden wegen sehr in Estim.

## Das 13. Kapittel.

# Von den Pflaumen.

Es giebt ungemein vielerley Arten **Pflaumen**, die auch zu mancherley Gebrauch bestimmet werden; sie stehen länger an denen Bäumen, als die Kirschen, und sind eine weit angenehmere, aber nicht so gesunde Frucht. Vid Rajus in Hist. Plant. Vol. 2. fol. 1528.

Die, so am ersten reif werden, sind die **rothe, blaue**, und Amber Primordian-Pflaume; die Violetpflaume, die rothe, blaue, und Amberpflaume, die Matchless oder unvergleichliche Pflaume, die

schwarze Damascener Pflaume, die Marocco (Marunke) die Barbary, die Myrobalan, die Apricosenpflaume, eine delicate Pflaume, die sich von dem Kern abtheilet; die Zimmtpflaume, die Königspflaume, die Spanische, die Jungferpflaume, die Elisabethspflaume, die grosse Mogul und die braune Pflaume. Nach diesen kommet die weisse, rothe, und schwarze Birnpflaume, davon die zwey ersten wenig nütze seyn, aber die schwarze ist eine angenehme Frucht; die grüne Oster-Pflaume, die Mussel-Pflaume, eine von den besten; die Catalonische Pflaume, so der vorigen gar gleich; die weisse Prunella; die schwarze Prunella, die Bonum magnum, eine schöne grüngelbliche Pflaume, unvergleichlich vor die Küche und Conservation; die Weitzenpflaume, die Lorenzpflaume, keine wohlschmeckende Frucht; die Bole-Pflaume, die Chesston-Pflaume, die Queen-Mother Plumb (Königl. Frau Mutterpflaume) eine von den besten Gattungen; die Diapered-Pflaume, die Marbled-Pflaume, und die blaue Marbled, die Damasco-Pflaume, die Foderingham-Pflaume, die blaue und grüne Podrigon, und die weisse, die nicht so gut ist; die Verdoch, nur gut zur Präservation; die Pfersigpflaume, die Imperial-Pflaume, eine von den größten Pflaumen; die Riesenpflaume, die Türkische Pflaume, die rothe, weisse und grüne Peasecod-Pflaume, die weisse, gelbe und rothe Dattelpflaume, die Muscatenpflaume, die grosse Antony-Pflaumen, die Junius-Pflaume, die Fürstenpflaume, so am letzten reif und zu allerhand Gebrauch gut ist. Es giebt noch vielmehr andere Sorten Pflaumen, deren Namen ungewiß sind, weswegen wir sie hier aussenlassen, als: Die Friars-Pflaume, (Mönchspflaume) Becket Pflaume, Chrystallpflaume, weisse Mussel, weisse Prunella, Französische weisse Muscatenpflaume, Catholic-Pflaume, Türkey-Pflaume, Amber-Pflaume und Großpflaume, alles schöne und schmackhafte Pflaumen. Es sind zwey Arten Damascener Pflaumen, die schwarze, welche die nützlichste und beste unter allen Pflaumen ist, und die weisse, welche nicht so gut, als die rothe: Diese wachsen von Natur auf unsern Englischen Boden, wie auch die weisse und schwarze Bullace, wovon die weisse im October und November, angenehm ist, und die schwarze nöthig für die Küche im December, weil sie gemeiniglich bis Weyhnachten am Baum hangen. Es giebt auch eine Cornelian-Pflaume oder Kirsche, so durch Sen-

ker

ker vermehret werden kan, und bisweilen auch von Zweigen oder Aesten wächset: Auch wohl nur von dem Kern. Sie pflegen oft ein Jahr in der Erde zu liegen, ehe sie aufgehen.

## Das 14. Kapittel.

# Von Apricosen, Pfersgen, Malacotounes und Nectarines. (Malum Persicum Melocotoneum & Nuciperſica Nectarea.)

Die *Apricose*, so genannt von *Apricus*, liebet die Sonne, ist eine Art Pflaumen, übertrift aber diese in allen Stücken weit; worunter

Die Algier-Apricose frühzeitig reif wird; es ist eine kleine runde und gelbe Frucht, so im Junio reif wird.

Die Masculin-Apricose ist eine bessere und frühere Frucht als die vorige, trägt aber nicht so gut.

Die lange weisse und Orange-Apricose, so von der gemeinen Apricose unterschieden, wie ihr Name bezeichnet; so giebt es auch die **Türkische** Apricose.

Die **grüne Römische** Apricose ist die größte unter allen Arten, und demnach am besten für die Küche und zur Conservation.

Gummi oder Harz ist den Apricosen und Pfirsgen schädlich, und soll bis auf das frische Holz abgenommen, und ein wenig Küh-Mist auf die Wunde gelegt und mit ein wenig Leinwand umwickelt, und diese mit Bindfaden angebunden werden.

## Das 15. Kapittel.

# Von den Pfersgen.

Pfersge sind von längerer Dauerhaftigkeit als Apricosen, und von einem stärkern edlern Geschmack und einer gelben Farbe.

Die allererſten sind die **Muscatenpfersge**, so wohl die weisen als rothen, die Troy-Pfersge nebst der Savoy-Pfersge, Isabella, Persian, die weisse Monsieur, Newington Bellice, so den vorigen vorzuziehen; die **Königinspfersge**, die **Magdalenpfersge**, und die mit einer doppelt Blüthe.

Nach diesen kommen die Rambouillet, die Muscaten-Pfersge, und die Violet-Muscateller, die gemeiniglich alle beyde vor die besten Pfersge gehalten werden; die Cron-Pfersge, die Römische-Pfersge, die männliche Pfersge, die Königin, die grosse Carnation, die Portugall-Pfersge, Bourdeaux-Pfersge, späte Newington Des-Pot, so scheckigt ist; Verona, Smyrna, Pavia, und die Coleraine-Pfersge; eine von den letzten ist die Bloody Monsieur, eine excellente Pfersge, inwendig und auswendig sehr roth.

Die Modena, Orleans, rothe Pfersge, Morello-Pfersge, Navarra und Alberges, sind eine sehr gute Frucht, und gehen rein von dem Kern ab.

Es giebt allerhand andere Sorten Pfersgen, als die Arundel, die Admirable, die Sion-Pfersge, die Uvedale-Pfersge, die Superintendant, die Eaton-Pfersge, die Laurenze-Pfersge, die Mountaban, die Persische, die Minion, die Perprice, die Supreme-Pfersge und die Arabische-Pfersge, welche alle sehr schöne Früchte sind. Aber die Ricket (oder hockrichte) Pfersge, hat ohnlängst die Ehre davon getragen, daß sie die beste unter allen Pfersgen sey. Von Malacotouns will ich so viel sagen, daß es Aepfel mit Baumwolle bewachsen sind; deren es 2. bis 3. Sorten giebt, weil sie aber späte reif werden, und eine alte Frucht sind, werden sie nicht viel geachtet.

Die Nectarinen, von dem Geschmack des Nectars so genant, sind sehr angenehme Früchte, worunter die rothe Römische die schönste ist, und wird von den meisten vor die beste und delicateste Frucht an Geschmack, so dieses Eyland herfürbringet, gehalten: Von einigen wird die dunkel braune vorgezogen, von andern die braune, davon keine so groß ist als die rothe Römische.

Die rothe oder Scharlach Nectarine wird von manchen sehr ästimiret, weil sie von dem Kern abgehet.

Ueber diese alle, sind die grossen grünen, die kleinen grünen, die Traube, die gelben, die weissen, die Papier weissen, die gemahlten, die röthlichen, die Genoa, die Ægol, die Persianische und die Orbine Nectarinen, so sehr gute Früchte sind.

Pfersge treiben und wachsen am besten in einem feuchten Erdreich; und derohalben sollen sie wohl gewässert werden, wenn sie auf dürren Lande gepflanzet sind. Pfersgkerne pflegen Bäume hervorzubrin-

bringen, die bisweilen bessere Pfersge tragen, als die Pfersgen woraus man sie genommen hat, wodurch die Gärtner, wenn sie viele Kerne gestecket, neue Setzlinge aufgebracht haben. Allein, dieses kan nicht von einem jedem so bequem verrichtet werden. Weil Pfersigbäume, die also hervorgebracht worden, längere Zeit brauchen, ehe sie tragen, als diejenigen, so in die Augen gepfropfet sind. Und obschon einige besser gerathen, so gerathen doch manche viel schlimmer, und also stehet man in Gefahr, seine Mauern mit keiner guten Frucht ausfüllen zu können.

## Das 16. Kapittel.

# Von Quitten.

Die **Portugal-Apfel-Quitte** wird vor die beste gehalten; es ist eine grosse gelbe Frucht, zart, angenehm, und leicht zu kochen.

Die **Portugal-Birn-Quitte** ist der vorigen ziemlich gleich, die Gestalt ausgenommen.

Die **Barbarey-Quitte**, ist kleiner als die andern, wie auch die **Englische Quitte**, welches eine herbe Frucht und mit einer weichen Baumwolle bedecket ist.

Die **Lyoner-Quitte** ist eine grosse gelbe Quitte, und die **Braunschweiger** eine grosse weisse, beydes aber sehr gute Quitten; aber den zwey ersten Arten nicht gleich zu achten.

## Das 17. Kapittel.

# Von Feigen.

Feigen werden von einigen hochgeschätzet, worunter die **grosse blaue** am meisten in Betrachtung zu ziehen; Nebst dieser die **blaue Zwergfeige**, die viel kleiner am Baum und Frucht ist, aber wohlschmeckender, und eher reif wird.

## Das 18. Kapittel.

# Von dem Cornelbaum.

Dieser Baum trägt die Frucht, die man gemeiniglich **Cornelius-Kirschen** nennet, so wohl von dem Namen des Baumes, als dem Cornietzstein, den er an der Farbe einigermassen vorstellet, diese Frucht ist gut in die Küche und zur Conservation.

Das

## Das 19. Kapittel.

# Von Beschneidung derer Obstbäume.

Es hilft sehr viel zum Wohlgerathen und Wachsthum eines Baumes, wenn er von seinen schädlichen Aesten beschnitten wird.

Wenn ein Baum fortzupflanzen ist, und ihr habt Ursache, die Wurzel zu verringern, indem ihr sie heraus nehmet, so müßt ihr Sorge tragen, den Gipfel zu erleichtern, damit eine Proportion zwischen dem einem und dem andern seyn möge, weil der Gipfel mit seinem Nutriment von den Wurzeln dependiret.

Die beste Zeit, Bäume zu beschneiden, ist in schönem Wetter, und bey **abnehmendem Mond.** Ihr müßt einem gepfropften Baum das erste Jahr nicht beschneiden, wenn er auch gleich noch so stark schosset.

Und ein **Pfersigbaum** je mehr er ins Holz läuft, und je stärkere Schosser er hervor bringet, desto besser wird er tragen.

**Mauerbäume**, müssen im Sommer und Winter beschnitten werden. Die Sommerbeschneidung geschiehet um den Junium oder Julium, die überflüßlgen Zweige oder Sprößlinge von demselbigen Jahrswuchs von Weinstöcken, Apricosen und andern Bäumen, so grosse Sprößlinge herfürbringen, welche die Frucht an ihrer zeitlichen Maturitæt verhindern, und viel von dem Saft des Baumes an sich ziehen, und dadurch die andern berauben, hinweg zu nehmen.

So bald im Winter das Laub von Bäumen hinweg ist, könnet ihr das übrige von den Aesten hinweg schneiden, und diejenigen, so geschickt sind, übrig gelassen zu werden, in Ordnung stellen; diese Arbeit kan man den ganzen Winter durch continuiren, ausser im grossen Frost nicht. Im Januario oder Martio aber, ist die beste Zeit, Bäume zu beschneiden. Nur muß man die, so am verschwenderichsten und vigorösesten sind, am meisten beschneiden, und die Aeste genau am Stamm abnehmen, und sie nicht in einiger Länge vom Baum lassen; weil sie davon hohl werden, und nur dazu dienen, daß sie Wasser in den Stamm hinein leiten, daß er verfaulet. Und lasset eure Beschneidung nicht zu groß seyn, denn es machet die Narben desto grösser, und verursachet, daß der Baum nicht recht wächset, oder eher drauf gehet, wenn ihr sie ganz abschneidet. Nur Pfirsge und Nectarinen

rinen sind nicht zu beschneiden, bis sie anfangen, Knospen zu gewinnen. Und bemühet euch, alle überflüßige Aeste, und solche, die quer übereinander hinweg gehen, oder zu dick wachsen, oder einen andern Baum oder Platz verhinderlich seyn, oder die zerbrochen, beschädiget, oder verdorret sind, und alle Augustus-Schosser, wo ihr sie antreffet, hinweg; der Ort müßte denn bloß oder nackigt seyn, und ihr müstet besorgen, der nächste alte Ast werde nicht hinlänglich seyn, ihn zu bedecken, und Aeste, die die Frucht zu sehr beschatten, hinweg zu nehmen.

Bey Beschneidung der Bäume, insonderheit der Mauerbäume, bemühet euch, die kleinen Zweige zu lassen, die kurz und knorrigt sind, und die das folgende Jahr blühen werden. Denn ihr werdet anmerken, daß die meisten Apricosen, Pfersge, Pflaumen, Kirschen ꝛc. an diesen Sprößlingen wachsen, welche gemeiniglich von einem zweyjährigen Wuchs sind; man soll sie demnach sorgfältig nutriren und nicht abschneiden, wie gemeiniglich geschiehet, des Baumes Schönheit zu vermehren.

Da Aepfel und Birnbäume auch Frucht an den Aesten tragen, die von zweyjährigem Wuchs sind, so ist nöthig, öfters einiges von dem alten Holz an Obstbäumen hinweg zu nehmen, damit man immer Aeste habe, die auf einander folgen und tragen. Und wenn eure Bäume jung sind, so lasset sie die Mauer nicht zu dick anfüllen, weil es ihr Tragen verhindert, und euch nöthigen wird, sie zu sehr zu beschneiden, wenn sie alt werden.

Wenn ein alter Baum, unten stärkere Aeste hervor bringet, als oben, und der Gipfel nicht recht wachsen will, so hauet ihn ab, und bringet euern Baum von den untern Aesten in seine Form.

Jede Knospe, die nur ein einzelnes Blatt hat, bringet nichts als Holz herfür; aber die Knospen so Frucht bringen, haben viel Blätter, und je mehr sie haben, desto eher pflegen sie zu tragen, und desto grösser wird die Frucht seyn.

Die Fruchtknospen, die an dem Stamm des Baumes wachsen, bringen schönere Frucht herfür, als solche, so aus den Seitenzweigen und Gipfeln der Aeste ausbrechen.

Reibet alle Knospen ab, die entweder von oder hinter euern Mauerbäumen ausschlagen; und wenn ihr eure Bäume auf beyden Seiten wohl und bald versehen wissen wollet, verhindert, daß sie in der Mitte

nicht schossen; und merket, daß jemehr ihr einen Baum beschneidet, desto mehr wird er schossen.

Wenn sich Aeste an Obstbäumen wegen Schwehre ihrer Frucht niederwärts beugen, so schneidet den nächsten Frühling einige überflüßige Zweige ab, und lasset Obstbäume nicht hoch wachsen, weil es der Frucht zu viel Saft benimmt, und es beschwerlich und gefährlich machet, das Obst abzunehmen: Daher lasset die Bäume sich ausspreitzen, so viel ihr könnet. Bey Beschneidung der Obstbäume verdünnet die Aeste nicht zunächst dem Stamm, sie müßten denn übereinander gewachsen seyn und einander zerreiben; sondern verdünnet sie am meisten bey dem äussersten Aesten, oder wo die Aeste am dicksten stehen, ausser, wo ihr einen Ast antreffet, der eine tragbare Knospe am Ende hat, den suchet zu verschonen.

**Weinstöcke, Johannisbeere, Corinthen** ꝛc. tragen meistentheils Frucht an den Aesten, die sie dasselbe Jahr hervor schiessen. So daß ihr bey Beschneidung derselben, viele von den Schossern des vorigen Jahrs, und vom alten abschneiden könnet, so werden sie mehr Saft haben, das nechste Jahr frische Reben hervor zu bringen, daferne ihr Knospen genug lasset, wo sie ausschlagen können. Und mit dieser Vorsicht, daß solche, die verschwenderisch ins Holz wachsen, nicht zu tragen pflegen, und jemehr ihr abschneidet, desto mehr werden sie ins Holz auslaufen.

Obstbäume von Kernen, tragen gemeiniglich an den Aesten des vorigen Jahrs. Daher lasset bey Beschneidung derselben eine genugsame Anzahl solcher Aeste.

Machet so wenig Verwundung in einem Baum als möglich ist, und verringert lieber einen ungestalten Ast, als daß ihr ihn an unterschiedlichen Orten versuchet. An ungedeilichen Bäumen schneidet die Aeste kürzer, und lasset deren weniger daran, als an gedeilichen, oder die wohl wachsen und zu nehmen.

An **Mauerfrüchten** schneidet alle groben Schosser hinweg, wie schöne sie auch dem Auge vorkommen, welche nicht anders, als nur mit grosser Beugung, sich zu der Mauer schicken wollen: Denn so es sich begeben solte, daß ein Ast verdrehet oder im Beugen und Umkehren verletzet würde (welches man nicht so leicht vermerken kan) wird er, wenn er gleich annoch glücklich grünet, dennoch mit der Zeit verderben:

Denn

Denn der Saft oder das Gummi wird heraus rinnen, welches die Ursache ist, daß mancher guter Baum verdorret.

Bey Beschneidung der **Bäume** oder **Weinstöcke**, lasset alle Jahr einige neue Aeste, und nehmet einige von den alten (wenn ihrer zu viel sind) hinweg, welches dem Baum sehr hilft, und seine Frucht verbessert.

Wenn ihr euern **Weinstock** beschneidet, lasset am nächsten Zwischenraum zwey Knospen; denn gemeiniglich bringen die zwey Knospen eine Traube. Daß man deßwegen keine Sorge träget, ist mancher Weinstock unfruchtbar.

Daferne ihr einige Aeste oder Zweige abschneidet, schneidet sie schef ab, so, daß Regen und Nässe davon ablaufen mögen; und neben einer Knospe, damit sie desto eher heilen und keine Wurzel zurück lassen möge. Es schadet auch nicht, wo euer Baum zu sehr voller Früchte ist, ihn von einigen zu entlasten, so werden die übrigen Früchte desto schöner gerathen.

Das wichtigste, so bey Beschneidung und Nagelung der Bäume in Acht zu nehmen, ist, daß man sie gleich einem **Wedel** ausbreite, damit sie die Mauer fein hübsch bedecken. Vid. p. 273.

## Das 20. Kapittel.

# Von einigen andern nothwendigen Observationibus bey denen Obstbäumen.

Starker und hitziger Mist ist nicht gut für Obstbäume, bis er durchaus verfaulet und kalt ist, aber auf fruchtbarem warmen Land ist Schlamm oder Erdreich, so auf Strassen und hohen Wegen lieget, am besten, wenn man es haben kan, insonderheit für Aepfelbäume.

Viele, wenn sie ihren Bäumen Erde und Düngung appliciren, legen sie solche gemeiniglich neben den Stamm, da sie es vielmehr in einer proportionablen Distanz oder Entfernung davon, auf die ausbreitenden Wurzeln legen solten: Nachdem nemlich der Baum alt ist, und lange gestanden hat.

Daferne ihr einen Obstgarten oder andern Pflanzgarten habt, der alt ist, und ihr seyd Willens, wegen Verderbung derer Bäume,

solchen auszurotten, so sehet euch entweder frischen Grund aus, oder grabet die Löcher ein Jahr vorher um, in welche ihr hinein pflanzen wollet, und lasset sie offen liegen, daß die Luft dazu könne, damit die Sonne und der Frost die Erde erfrischen möge; und pflanzet eure Bäume nicht an die Oerter, wo eure alten gestanden haben, sonst verderben die alten faulen Wurzeln die jungen.

Wo man gnug Sonne hat, daß sie reifen können, sind die Winterfrüchte viel durabler und dauerhafter, die auf steifen Lande wachsen, und haben gemeiniglich die gelbste Farbe: Aber Bäume, die auf fetten Lande wachsen, arten am besten und tragen die größten Früchte, ob schon nicht von so gutem Geschmack.

Dessen ungeachtet wolte ich denen, so in denen Nordlichen Theilen Engelands wohnen, rathen, vornemlich Sommerfrüchte zu pflanzen, weil die andern selten recht reif werden: Nur hat man dieses zu merken, daß, wo man auf kiesigten, sandigten, felsigten, oder kalcksteinigten Erdreich gepflanzet hat, zum wenigsten ein Unterschied auf zwey Grad, zwischen einem Erdreich in Norden, und einem kalten Leimen in Süden sey. Ueber dieses giebet die Abhängigkeit eines Berges von einem Südlichen Aspect, der wohl beschirmet ist, zur Reifung der Frucht, grossen Vortheil. Alle diese Stücke, hat ein Pflanzer wohl in Acht zu nehmen, damit er eine Plantation und Situation gehöriger massen mit der andern verglichen und eintheilen möge.

Wo Obstbäume alt sind, ist es gut sie wohl zu beschneiden, und öfters mit **Mist**, **fruchtbarer Erde**, oder welches am besten ist, mit **Kalck** oder **Kreide**, wo man ihn haben kan, zu verbessern. Herr Hugh Platt giebt den Rath, man solle zwey Quart **Ochsen** oder **Pferdeblut** nehmen, und es mit **Taubenmist** temperiren, bis ein gelinder Teig daraus wird, welches, wie er vorgiebet, eine unvergleichliche Sache, denen Wurzeln der alten Bäume zu appliciren sey, wenn man die Wurzeln erstlich geöfnet, und etliche Tage bloß gelassen hat. Dieses würde einen bereis halb erstorbenen Baume oder Weinstock wieder beleben; und muß solches um das Mittel des Februarii um den Baum geleget werden, und um einen Weinstock um den Anfang des Martii.

Ich will diesen Theil des Feldbaues, was die Obstbäume betrift, mit einer Recommendation des Weinstocks, dessen Saft so angenehm

ist,

ist, und in Ansehung des Vortheils, so er denjenigen Climatibus und Ländern bringet, wo er artet, beschliessen. Ich habe nicht unterlassen können, einen Versuch bey Fortpflanzung einer so nützlichen und heilsamen Sache zu thun; sonderlich da es ausgemachet ist, daß man vormahls Weinstöcke in Engeland gehabt hat, und es deren auch an manchen Orten in eben dergleichen Climate noch viele giebet, so zu dem größten Profit des Besitzers sehr wohl arten; und daher kan ich mir nicht anders einbilden, der Mangel an Englischen Wein, rühre nur aus Faulheit her, und daß man ihn, vermöge der Schifferey, leichtlich verschaffen kan: Ob nun dieses wohl, als eine Vermehrung unserer Handelschaft scheinet, würde er doch mit einem gar ungleichen Saldo, als wir solchen aus Frankreich hätten, verschaffet. Denn man lasse eine Waare mit den besten Bedingungen der Handelschaft, die nur können vorgeschlagen werden, verschaffen, so reichet sie doch dem Vortheil, den eine Sache, so bey der Nation selbst herfür gebracht wird, das Wasser noch lange nicht: Und derohalben wolte ich wünschen, daß man bey seiner Beförderung mehr Fleiß anwendete, absonderlich in denen Südlichen Theilen Engelandes, wozu meines Erachtens, die Proben der Weinberge des ruhmwürdigen Sir William Bassets ohnweit Bath, andere aufmuntern solten: Immassen ich Wein von seinen Trauben getrunken, welcher mir so gut schmeckte, als einer, der entweder von Paris oder aus Champagne gekommen. Was er sich aber vor Kunst dabey bedienet, habe nicht erfahren können; und ob ich schon vielleicht dessen Methode so gar genau nicht treffen möchte, so will ich doch, wenn ich zu dem Englischen Getränke komme, etwas von dessen Zurichtung gedenken; dahero will ich anjetzo nur bey demjenigen bleiben, was die Fortpflanzung und Pflegung des Weinstocks anbelanget.

## Das 21. Kapittel.

# Von Weinstöcken.

Die **Weinstöcke**, so ich vor die geschicktesten für unser Englisch Clima halte, sind erstlich die **kleine schwarze Traube**, von einigen die **Corinth** oder **Rosintraube** genannt, welche ich vor die frühzeitigste unter der schwarzen Sorte halte. Zum andern, die weisse

Muſcadin-**Traube**, die **Peterſilgentraube** und die **Muſcateller-Traube**, welches eine weiſſe Traube und nicht ſo groß als die Muſcadin-**Traube** iſt, wird aber eben ſo bald reif; und die weiſſe und rothe Frontiniaquen-Traube, wenn ſie in einen recht warmen Ort gepflanzet wird.

Das beſte **Erdreich** für Weinſtöcke iſt der hitzigſte Kieß, Sand, oder felſigter Grund, daferne ſie bey der Pflanzung Anfangs wohl gewäſſert und beſchattet gehalten werden; und wenn die zuvor gedachten Erdreiche ſehr in **Brommbeerſträucher** laufen, iſt es ein Anzeigen, daß der Wein artet; aber was es auch vor Erdreich ſey, ſo ſoll es friſch und lange Zeit nicht aufgepflüget worden ſeyn. Das Erdreich trägt viel zu ihrer frühzeitigen Reifung bey, wie oben angemerket worden.

Der nächſte Vortheil, den man Weinſtöcken in dieſen kalten Climatibus geben ſoll, beſtehet in einer warmen Situation und einem guten Schutz, welchen die Declinitæt oder der Abhang eines Berges, der gegen Süden lieget, am beſten verſchaffen wird, vornemlich, wenn er vor dem Norden wohl beſchirmet, und mit einer guten Ziegelmauer umgeben iſt; angeſehen, Berge zu den Morgen-Nebeln und inficirenden Dünſten nicht ſo geneigt ſind, als niedrige Gründe: Ueber dieſes hat ſich flaches Land der aufgehenden Sonne nicht ſo bald zu erfreuen; So ſcheinet ſie auch Abends nicht ſo lange darauf; denn weil der Wein vor allen andern einen trocknen Boden liebet, inſonderheit, wenn die Frucht anfängt formirt zu werden, und zu ihrer Maturitæt zu gelangen, ſo iſt nichts ſchädlicher, als wenn ſie zu der Zeit mit kalten ſchwehren Dünſten von dergleichen Nebel inficiret wird. Und haben in dieſem Stücke, ſo wohl als in andern Dingen, unſere mehr Südlich gelegene Climata, den Vortheil über uns.

Weinſtöcke können durch **Senker** vermehret werden, welche im Winter allezeit vor dem Januario geleget werden können, und pflegen öfters nur von **Schnittlingen**, wenn man ſie an einen feuchten Ort in die Erde ſtecket, und im Sommer, wenn groſſe Dürre iſt, wohl begieſſet, oder auch von Sprößlingen von der Wurzel, zu wachſen.

Einen Weinberg anzulegen, pflüget im Julio, wenn die Erde ſehr dürre iſt, den Raſen auf, und brennet ihn, wie oben bey gepflügten Lande gezeiget worden. Und im folgenden Januario breitet die Aſche aus.

Wenn

Wenn der Grund also zugerichtet ist, machet eure Gräben quer über den Berg von Osten zu Westen, denn so die Weinstöcke also in Reihen stehen, so kan solchergestalt die auf und untergehende Sonne durch die Zwischenplätze hindurch scheinen, welches sie nicht thun könnte, wenn sie in einer andern Ordnung gepflanzet wären; so würde die Sonne auch nicht vermögend seyn, ihre Strahlen den ganzen Tag über darauf schiessen zu lassen.

Die Setzlinge zu pflanzen, führet eine Linie und machet einen Graben eines Fusses tief, und setzet eure Pflanzen hinein, jede in die drey Fuß weit von einander, nehmet die überflüßigen Wurzeln von euern Setzlingen hinweg, und lasset nicht über 3. oder 4. Augen an dem, so über der Erde ist, und pflanzet sie ungefehr einen halben Fuß tief; setzet sie schef, wie man insgemein **Hecken** setzet, so, daß sie die Spitzen gegen den Berg hinan kehren mögen: Wenn dieses verrichtet, nehmet **langen Mist** oder **Stroh** und leget ihn auf die Gräben in einer geschickten Dicke, die Erde zu bedecken, und die Wurzeln vor dürren, spitzigen Winden zu verwahren, die ihnen sonst viel Schaden zuzufügen pflegen, und vor der brennenden Hitze im Sommer zu verwahren. Haltet sie wohl gehackt und rein von Unkraut, und wenns noth thut, wässert sie. Die beste Zeit sie zu pflanzen, ist im Januario.

Die erste Beschneidung des neugepflanzten Weinstockes, soll nicht eher geschehen, bis im Januario nach seiner Pflanzung, und sodann sollt ihr alle Schößlinge so nahe abschneiden, als möglich ist, indem ihr nur einen von den besten übrig lasset, an welchen ihr nur 2. oder 3. Augen sparet, und also lasset ihn ruhen bis in May des andern Jahres nach der Pflanzung; alsdenn bemühet euch, die Wurzeln von allen Sprößlingen zu säubern, als die eure Setzlinge nur erschöpfen und berauben: Denn die kleinen Reben an Weinstöcken bringen keine Frucht; lasset auch keine Reben als die zum Augen ausschlagen, die ihr vorher gelassen, und traget beständig Sorge, die Unkräuter zu dämpfen. Dieser Methode muß man sich auch das dritte Jahr bedienen, da man im Januario alle Sprößlinge hinweg schneidet, und nur einen oder zwey derer besten spahret. Wenn solches verrichtet, grabet euern ganzen Weinberg, und leget ihn fein wohl eben. Traget grosse Sorge, daß ihr unter dieser Arbeit mit euern Spaten keine von den mittelmäsigen Wurzeln zerschneidet oder verwundet.

wundet. Denn den jüngern schadet es nicht so viel, diese wachsen nur desto dicker, und in diesem Jahr könnet ihr einige von den Früchten euerer Arbeit geniessen, welche, so sie mit euerer Hoffnung übereinstimmen, euch nöthigen werden, sie mit Rebepfählen von ohngefehr 4. Fuß lang zu versehen, welche an die nördliche Seite euerer Pflanze gestecket werden sollen. Im Majo reibet solche Augen ab, bey denen ihr besorget, sie werden überleye Reben herfürbringen. Wenn die Beere so groß sind als ein Vogelschrot, brechet mit der Hand die Reben am andern Gelenke über der Frucht ab, und bindet das übrige an euern Weinstock, weil Wunden, so mit einem scharfen Instrument gemachet werden, nicht gerne zu heilen pflegen, sondern machen, daß der Stock blutet.

Das vierte Jahr.

Das folgende Jahr nach seiner Tragung könnet ihr euch gemeiniglich 3. bis 4. Sprößlinge von jedweder Pflanze versprechen, und derohalben schneidet im December alle Aeste ab, bis auf einen der stärksten und besten, diesen lasset für eine Standarte ohngefehr 4. Fuß hoch, indem ihr die übrigen ganz genau am Stamm der Mutterpflanze abschneidet, und bindet solche an euern Pfahl, bis sie groß gnug ist, vor sich selbst eine Standarte abzugeben: Und alsdenn müßt ihr zusehen, daß kein Sprößling ausschlage, als solche, die am Gipfel ungefehr 4. Fuß von dem Grunde ausschlagen, welche Sprossen die Franzosen alle Jahr alle abschneiden, und verlassen sich nur allein auf die neuen Sprößlinge, welche die einzigen sind, so tragen. Aber andere rathen, man solle 2. oder 3. Aeste successive nach einander lassen, und also die ältesten alle Jahr abschneiden, und die andern jungen aufziehen: Aber die Zahl der Aeste oder Reben soll nach der Fruchtbarkeit des Weinstocks eingerichtet seyn.

Wenn im August die Beere anfangen zu reifen, brechet solche Sprößlinge ab, die ihr zu dicke befindet; aber ihr müsset solches mit Behutsamkeit thun, und nur in so weit die Sonne hineinzulassen, damit die überschatteten Trauben reifen können; aber nicht also, daß man sie zu bloß lasse, sonst werden sie der brennenden Hitze bey Tage und den nassen Thauen bey der Nacht ausgesetzet. Wenn ihr befindet, daß ein Weinstock blutet, reibet ein wenig Asche darauf; und wenn es dieses nicht stillet, so rathen einige die Versehrung mit einem heissen Eisen.

Wenn

Wenn durch öfteres Umreissen eures Weinberges ihr befindet, daß derselbe mager wird (welches die Wenigkeit der Früchte bald an Tag giebt) so beschneidet euern Weinstock, wie vorher gezeiget worden, und breitet guten verfaulten Mist mit Kalk vermischet über den hohlen Grund, indem ihr ihn einen ganzen Winter liegen lasset, daß er sich in den Grund hinein wasche, und ohngefehr 10. Scheffel Kalk mit einer Last Mist vermischet, und wenn gleichfalls ein wenig Asche oder Kuß darauf gebreitet wird, kan es nicht schaden. Diese Düngung grabet um den Februarium nicht allzutief unter, welches zu einer dürren Jahrszeit geschehen soll und in keinem nassen Wetter, sonst hänget sich die Erde zu sehr zusammen, und verursachet, daß Unkräuter wachsen. Aber zu machen, daß die Trauben frühzeitig reif werden und fruchtbar, ist es sehr gut, wenn man Blut von Thieren mit Kalk oder Ruß vermenget, und es im December und Julio auf die Wurzel der Weinstöcke leget; und wenn die Jahrszeit sehr dürre ist, ist die Wässerung der Weinstöcke im August ein grosser Vortheil. In unserm kalten Climate aber, wo wir sie gemeiniglich gegen eine Mauer oder andere Beschirmung pflanzen müssen, solten sie nur von denjenigen Reben gesäubert werden, die keine Trauben tragen, die platt sind, und im Winter verdorren: So daß ihr keinen Saft darinne verspüret, wenn ihr hineinschneidet. Denn der Ueberfluß der Trauben, die sie nicht ertragen können, ziehet so viel Nahrung aus dem Weinstock heraus, daß er alle Jahr vielmehr abnehmen als zuverschwendrisch werden wird. Und über dieses, je mehr Holz ihr habt, desto mehr Frucht könnet ihr hoffen, weil es nur der jetzige Jahrs-Schoß ist, so da träget. Daher nehmet so viel vom alten Holz hinweg, als ihr könnet, das nur etliche wenige gute Reben hat, und beuget sie so tief niederwärts als ihr könnet, so werden junge Wurzeln davon wachsen. Wenn sie aber zu sehr ins Holz auslaufen, so schneidet die schlimmsten Reben lieber ab, als daß ihr sie verkürzert. Weil es verursachet, daß sie rauh sind und keine junge Reben hervorschiessen lassen. Wenn ein alter Weinstock nicht wohl träget, leget einen Senker von einem der stärksten Reben des vorigen Jahrs, der niedrig wächset, in die Erde, und bringet von solchem Senker einen jungen Weinstock auf, und schneidet den alten Weinstock ab, wenn sich der neue an der Mauer ausbreitet.

Leset eure Trauben an einem dürren Tage, wenn sie fein vollkommen und durchsichtig sind, welches ist, wenn die Kerne schwarz und klar werden und nicht viscös oder klebricht sind: Wenn die Reben neben dem Theil des Astes anfangen, sich zu runzeln, so ists ein Zeichen, daß sie ihren Saft mitgetheitet haben: Nur traget Sorge, wenn Regen kommet und Fröste fallen, sie sobald zu lesen, als es möglich ist.

Es ist am besten, die Trauben von dem Weinstock abzuschneiden und nicht abzureissen, und sie in Körbe zu thun; aus diesen nehme man sie fein sittiglich wieder heraus, und lege sie auf einen Boden auf Haufen, daß sie 4. bis 5. Tage oder eine Woche lang schwitzen, so werden sie davon schöne reif werden.

Wenn ihr *Claret*-**Wein** machen wollet, lasset die Hülsen dabey, bis die Tinctur so ist, wie ihr sie haben wollet; der **weisse Wein** aber kan alsbald ausgepresset werden.

Wenn der **weisse Wein** in die Tonnen gefüllet ist, so rathen einige, ihn alsbald zuzuspünten, und sagen, es thue dem Gefässe keinen Schaden, und lassen es einen halben Fuß oder mehr leer; und bey Claret-Wein lassen sie ein wenig mehr, welches sie nach zehen Tagen (wenn er verbrauset hat) mit andern bequemen Wein, der es nicht wieder in die Jehrung bringet, vollfüllen. Dieses muß öfters wiederholet werden; dem neuen Wein gehet immer was ab, bis er vollkommen ist.

Dieses ist der Gebrauch in Languedoc, und den südlichen Theilen Frankreichs, und um Paris, da sie die Hülsen zwey Tage und Nacht in dem Most lassen, wenn es **weisser Wein** werden soll, und zum wenigsten eine Woche für *Claret*-**Wein**; aber alsdenn tragen sie Sorge, ihn wohl zugemacht zu lassen.

An einigen Orten in Frankreich füllen sie ihn in Tonnen, wenn er im Keller gegohren hat; füllen ihn mit demjenigen auf, was von der Hülse herausgepresset worden, welches einige unter uns vor sehr practicable halten.

So lange die Gährung und Füllung desselben währet, so lange haltet ihn so warm als ihr könnet, indem ihr alle nördliche Fenster genau vermachet, wenn ihr einige in euern Kellern habt, sonst wird der Wein sauer; und nach verflossenem Merz, verspündet euere Gefässe, und

damit

damit gut. Manche wälzen um diese Zeit ihre Fässer im Keller herum, ihn mit dem Hefen zu vermengen, und nachdem er sich etliche Tage wieder gesetzet hat, machen sie ihn mit gutem Erfolg wieder auf.

Wein zu läutern.

Thut die **Hackspähne** oder **Hobelspähne** von grünen **Birken** in euer Gefäß, nachdem die Rinde sauber abgeschälet ist; erstlich aber kochet sie eine Stunde lang in reinem Wasser, ihre Superfluität auszuziehen, und alsdenn trocknet sie an der Sonne oder auf dem Ofen: Weniger als ein Scheffel solcher Spähne wird zulänglich seyn, eine ganze Tonne Wein zu läutern; es wird euern Wein in eine gelinde Gährung setzen, und ihn in 24. Stunden purificiren, und ihm eine gute und angenehme Gelbe mittheilen.

Diese Spähne können wieder gewaschen werden, so werden sie ein andermal bey dergleichen Gelegenheit desto besser angehen, bis gar nichts mehr daran ist. Nehmet solche lange und grosse glatte Hobel-Spähne als ihr sie bekommen könnet, uud thut sie zum Spundloch hinein.

Einige versüssen ihre Weine (Rauhigkeit zu verhüten) mit **Rosinen**, so an der Sonne getrocknet sind, die sie in das Faß eintreten, nachdem es vorher ein wenig geplumpet worden, oder indem sie die eine Helfte des Mostes oder Weines in einem Gefäß eine halbe Stunde lang sieden lassen, es alsdenn abschäumen, und es heiß mit dem andern auffüllen.

Aber die beste Methode, so mir vorgekommen, **Englischen Wein** zu machen, ist, daß man die Trauben, nachdem sie von den Reben abgelesen sind, presse, und den Saft 24. Stunden im Faß stehen lasse, ihn von den groben Hefen abziehe, und in ein Faß thue; und zu jedwedem Gallon des Saftes thue man ein Pint oder Nössel oder ein Quart starken rothen oder **weissen** *Porto* (Wein von O-Porto) nachdem ihr ihn stark haben wollet. Lasset es miteinander gähren, und wenn es geschehen, verspündet es wohl, und lasset es stehen, bis in Januarium, und um diese Zeit füllet ihn bey trocknem Wetter in die Bouteillen. Auf diese Weise habe ich so guten Wein gemacht, als ein **Franzwein** seyn mag, ohne alle Verfälschung; da nun derselbe aus 4. Theilen solches Weins, der bey uns gewachsen, und nur einen Theil von fremden bestanden, so solte es billig der Beförderung unserer eigenen Trauben zum Vortheil gereichen.

Englischer Wein.

## Das 22. Kapittel.

# Von Einsammlung des Obstes.

Wenn eure Bäume ihren Endzweck, daß sie Obst tragen, erreichet haben, will es nöthig seyn, die Methode zu betrachten, so man in deren **Schüttelung, Einsammlung, Fortschaffung, und Verwahrung** zu beobachten hat.

Einsammlung des Obsts.

Was die **Einsammlung** des Obsts betrifft, muß man Sorge tragen, daß man solches ohne Zerstossung thue, insonderheit bey solchen, das ihr lange halten wollet; und daß man es thue, wenn die Früchte ihre völlige Reifung erlanget haben, zu welcher Zeit sie nicht nur am besten zu essen sind, sondern auch aufzubehalten. Das Obst reifet eins eher oder längsamer als das andere, nachdem die Gattung ist, und die Jahrszeit einfällt, oder es situiret und beschirmet und der Erdboden entweder heiß oder kalt ist. Aber die beste Zeit, **Winterobst einzusammlen**, ist um Michaelis, nachdem die ersten Herbstregen gefallen sind, wenn der Baum naß ist, schwillet das Holz auf, und die Frucht löset sich ab: Oder wenn euch die Fröste erinnern, daß es Zeit ist, sie aufzuheben, so fanget an, die weichsten Früchte zu erst abzunehmen, merket aber, daß ihr **nie in nassen Wetter** Obstfrüchte einsammlet.

Fortschaffung des Obsts.

Was ferner die **Fortschaffung** oder zu **Marktführung** ꝛc. des Obstes anlanget, so erfodern Apricosen, Pfersge, Feigen, Erdbeere, Kirschen, Himbeere, Wasserfuhr, oder, daß sie auf den Rücken getragen werden; und Apricosen oder Pfersge sollen auf denjenigen Theil geleget werden, wo der Stiel heraus gewachsen, also, daß keine die andere berühre, und sollen auf ein Bret von **Moos, Farnkraut** oder **Laub** geleget, oder in **Weinbeerblätter** verscharret werden. Und im Fall unterschiedliche Schichten auf einander geleget werden, muß man eine gute Quantität **Moos** darzwischen legen.

**Feigen** sind sehr zart, und derhalben soll jede Feige in ein Blat gewickelt, und kleine Eintheilungen mit Spähnen gemachet werden, wie der Boden an einem Siebe, jedwede Schichte im Korbe abzutheilen, damit sie also nicht auf einander liegen mögen.

**Pflaumen** können ohne alle andere Ceremonien in einen Korb geleget werden, ausser daß man nur am Boden und oben darauf **Laub** leget.

Erdbee-

**Erdbeeren** und **Himbeeren** werden gemeiniglich in kleine zu diesem Ende verfertigte Körbgen gethan, und die Blätter am Boden und oben darauf geleget und an die Seiten gestecket.

**Aepfel** und **Birnen** werden gemeiniglich in Körbe gepacket, mit einer guten Quantität **Stroh** am Boden und oben.

Bey Präservirung des Obsts ist zu merken, wenn es Sommer-Früchte (insonderheit **Pfersge**) sind, so müssen sie an einen trocknen Ort auf Breter oder Simse geleget, und die Fenster allezeit offen gehalten werden; und auf Moos oder andere weiche Dinge, die keinen übeln Geruch oder Schmack haben; denn **Pfersge**, gleich denen **Melonen**, lassen sich besser essen, wenn sie einen Tag oder zwey vorher, ehe man sie isset, gesammlet worden. Alles Obst muß täglich besehen, und das faulende ausgelesen werden, sonst stecket es das andere an. **Birnen** können mit dem Auge niederwärts gestellet werden; hütet euch aber, dieselben oder Aepfel auf Heu, Weitzen- oder Rocken-Stroh zu legen, als welches den ersten eine üble Farbe giebt, und dem andern gar keine lässet; das beste Stroh ist **Haberstroh**; aber **Farrenkraut** und **weisse Tücher** sind viel besser.

Die beste Weise, Trauben zu erhalten, ist, wenn man sie an Bindfaden gebunden aufhänget. Wenn aber jemand begierig ist, sie bis gegen den Frühling zu halten, so müssen sie gelesen werden, ehe sie völlig reif sind, und muß man beständig Sorge tragen, diejenigen so faul sind, auszupflücken. Einige sagen, die beste Manier, sie zu erhalten, sey, sie in einem Gefässe aufzuhängen, und dasselbe mit einem Deckel so genau zu verwahren, daß keine Luft hineinkomme. Andere legen sie in einem Faß in Heckerling. Gleichwie aber Aepfel und Birnen von längerer Dauer sind, so wird vor diejenigen, so in deren Erhaltung curieus sind, nöthig seyn, ein Conservatorium oder **Obst-Haus** nachfolgender Manier zu haben: Erwehlet einen Platz in euerm Hause, der sich zu diesem Ende am bequemsten schicket, welcher enge Fenster und Eingänge haben soll, die Heftigkeit sowohl oder Hitze als Kälte zu verhüten. Diese sollen allezeit verschlossen gehalten werden, ausgenommen in feinem Wetter. Um den Platz oder das Gemach sollen Simser gemacht seyn, eins über das andere; und in der Mitte soll ein Raum gelassen werden, das Obst auf Haufen zu legen, nemlich solches, so das gemeinste ist, oder das ihr vor Aepfel-

oder Birnwein bestimmet; wenn aber euer Gemach enge ist, so werden Simser auf einer Seite und die zwey Enden schon zulänglch seyn.

Leget eure Simser auf Klötzer, die in die 2. Fuß weit, und an der Ecke mit einer kleinen Latte versehen sind, die Früchte zu verwahren, daß sie nicht herabporzeln, und leget sie einen Fuß weit von einander.

Und indem ihr euer Obst einsammlet, sondert das schönste und gröste von dem mittelmäsigen, und das abgefallene, oder solches, das im Abnehmen geworfen worden, thut alleine, und indem ihr jegliche Sorte in Körbe thut, so geschwind als ihr könnet, führet sie in euer Obsthaus, und leget sie Reihenweise auf eure Simser, so daß sie einander nicht berühren mögen, und leget Farnkraut darunter; und indem ihr eine gute Quantität Farnkraut bey der Hand habt, bedecket sie wohl darmit, und im Fall es stark gefrieret, könnet ihr Decken und andere Sachen darauf legen, es zu verwahren. In sehr heftigem Frost aber, rathen einige ein nasses Tuch darüber zu legen, welches solches am besten erhalte. Sehet zu, daß euer Farnkraut recht dürre sey, und schneidet es im Sommer ab, weil der Saft darinnen ist, und da es keinen üblen Geruch oder Unsauberkeit an sich gezogen. Wo ihr euer Obst habt, ist es gut, jede Gattung allein zu legen, absonderlich solches, so am wenigsten dauert, und das dauerhafteste, besonders.

Alles Obst wird sich bey einem Thau geben, und feucht seyn; zu solcher Zeit lasset es unangerührt liegen, ausser, was ihr gleich zum Gebrauche nehmet. Und also auch beym langen Regen. Gleichwie es aber beym Frost am besten ist, solche so verschlossen zu halten, als man kan: Also ist im nassen Wetter am besten alle Luft hinein zu lassen, insonderheit um den Mittag.

Und allemal über den andern Tag sehet sorgfältig zu den Aepfeln und Birnen, und die, so fleckigt oder faul sind, nehmet alle heraus, daß sie die andern nicht anstecken. Was die Zeit anlanget, da das Obst am besten ist, und wie lange es dauert, davon werde ich einer grossen Anzahl zu gedenken, im Calender Gelegenheit haben.

# Das XVII. Buch.

## Das 1. Kapittel.

## Von Englischen Getränken.

Nachdem ich von der Art und Weise, das Getreide, Obst und Blumenwerk zu beschicken, Nachricht gegeben habe; so will ich mich hierauf bemühen, die **Englischen Getränke** zu verbessern, welches Stück bey der Haußhalung, meines Erachtens, sehr verabsäumet worden; und derohalben will ich hierbey mit der besten Hülfe, so mir möglich ist, zu statten kommen, und mit dem **Bier**, als dem gemeinsten Getränke, und welches aus Mangel rechter Zurichtung gemeiniglich nicht viel nütze ist, den Anfang machen.

## Das 2. Kapittel.

## Von gehopften und ungehopften Bier.

Beym **Bierbrauen** müssen absonderlich zwey Stücke wohl in Acht genommen werden. Erstlich **gutes Malz**, wovon ich allbereits berichtet, wie es zu machen sey; und vor das andere, **gutes Wasser**, das weich und gelind ist, und Seife verträget. Denn rauhes hartes Wasser, machet nicht nur unangenehmes Bier, sondern es erfodert auch mehr Malz, als weiches, und dieses nach Proportion seiner Rauhigkeit, oder Weichheit; und letztens versehet euch mit **gutem Hopfen.**

Erstlich machet ein Ochshöft Wasser heiß, und bedecket es mit Kleyen. Wenn es Brühheiß ist, thut einen dritten Theil davon in das Kühlfaß, und allda lasset es stehen, bis der Brothem so weit vergangen, daß ihr euer Angesicht in dem Liquore sehen könnet, dann rühret 4. Scheffel Malz hinein, und lasset das übrige von Wasser in der Braupfanne ein wenig kochen, alsdenn ziehet das Feuer heraus, damit die Hitze des Wassers qualificiret werden möge, ehe ihr es zu dem Malz thut; und wenn es gehöriger massen heiß ist, thut es zu dem andern Theil, das ihr zuvor in das Kühlfaß thatet, und rühret es wieder wohl um, indem ihr 2. bis 3. Schaufeln voll heisser Kohlen darauf schüttet, alle üble Eigenschaft des Malzes hinweg zu nehmen; alsdenn lasset es 2. Stunden stehen, mittlerweile machet ein Ochshöft mehr

Wasser

Wasser heiß. Und wenn eure erste Würze abgezogen ist, thut einen Theil davon auf die Körner, und rühret die 3. Scheffel frischen Malzes hinein, dann thut das übrige Wasser dazu, und rühret es um, wie zuvor. Hierauf thut eure erste Würze wieder in den Braukessel, machet es Brühheiß, und thut ein Theil davon in ein anderes Kühlfaß, und wenn der Brothem vorbey ist, rühret 3. Scheffel frisches Malz hinein, alsdenn thut das übrige von der Würze darauf, und rühret es, wie zuvor, wohl um, lasset es 2. Stunden stehen, und thut ein ander Ochshöft Wasser in eure Braupfanne, und wenn dasjenige, so in das erste Kühlfaß gegossen wurde, 2. Stunden darinnen gestanden hat, ziehet es ab, wie auch den Liquorem im andern Kühlfaß, und nehmet die Gekörne aus dem andern Kühlfaß heraus, und thut sie in das erste, und thut das Wasser, so Brühheiß gemacht worden, in die Braupfanne dazu hinein, und lasset es aufs längste anderthalb Stunden im Kühlfasse stehen; und indem dieses so stehet, machet einen andern Kessel mit Wasser fertig (daß der Kessel ohngefehr ein Ochshöft Wasser halte) solches thut auf das Gekörne, und lasset es stehen, wie zuvor; nur merket, daß in allen Kühlfässern (wenn ihr denket, daß der Liquor lang genug auf dem Malze gestanden hat) ehe ihr es heraus laufen lasset, ihr erstlich ein wenig von dem Liquore heraus lasset, um zu sehen, ob er lauter fliesset; wenn er es thut, ziehet ab; wo nicht, stopfet wieder zu, und lasset es stehen, bis es solches thut. Alsdenn nehmet die erste Würze und kochet sie mit 2. Pfunden Hopfen 2. Stunden lang, oder bis ihr befindet, daß sie geronnen aussiehet; hernach kochet die andere Würze für Ale oder **süsses ungehopftes Bier**, ein anderthalb Stunde, mit 3. Viertel Pfund Hopfen; und den Hopfen, der in der ersten und andern Würze gekochet wurde, kochet in dem überbliebenen Liquore anderthalb Stunde, welche Quantität ein Barrel starkes Bier machen wird. Und ein Barrel oder anderthalbes Ale oder ungehopftes Biers, und anderthalbes Ochshöft dünnes Bier. Dieses ist die beste Weise ein **Merz** und **October Bier** zu brauen.

Aber **dünnes Bier**, oder gemeines **ungehopftes Bier** (Ale) zu brauen, nehmet ein wenig über die Quantität eines Barrel siedendes heisses Wasser; dieses thut in euer Kühlfaß alleine; lasset es kühlen, bis ihr euer Angesicht darinnen sehen könnet, und thut 4. Scheffel Malz dazu, schüttet es nach und nach hinein, und rühret es wohl um,

lasset

lasset es 2. Stunden auf dem Malze stehen (indem ihr eben dieselbe Methode, wie vorher beym starken Bier beobachtet) alsdenn ziehet es ab, und lasset es anderthalbe Stunde im Sommer, oder eine Stunde im Winter kochen: Und wenn es genug gekocht, wird es geronnen aussehen. Von dieser ersten Würze werdet ihr ein Barrel Ale oder ungehopfes Bier bekommen; nachdem dieses gekocht ist, machet ein Barrel mehr Wasser, Brühheiß, und giesset es auf euer Malz, und lasset es anderthalbe Stunde stehen. Dieses ziehet ab, und eben dieselbe Quantität heisses Wasser wieder darauf, mit Beobachtung eben derselben Regeln, die vorher gezeiget worden; aus diesem könnet ihr ein Ochshöft schlechtes Bier machen. Wenn ihr es zusammen thut, daß es gähre, sehet zu, daß es nicht zu heiß sey, und wenn ihr Gescht dazu thut, thut es anfangs mit einer kleinen Quantität, und nach und nach immer mehr und mehr, und wenn es 24. Stunden im Kühlfasse gegohren hat, füllet es in Tonnen.

Wenn ihr aber **schlechtes Bier** alleine brauet, werden 2. Scheffel Malz, und anderthalbes Pfund Hopfen ein Ochshöft gutes dünnes Bier machen. Diese Proportiones zu brauen, sind vor eine kleine Familie, welche ich als ein Exempel erwähle: Massen andere solche leichte zu grössern Quantitäten bringen können. Dem, was allbereits gedacht worden, will ich die Art und Weise beyfügen, wie man das **ungehopfte** und **gehopfte Bier** (Ale and Beer) wie es **Herr Jonas Moor** in einem kleinen Tractätgen beschrieben, brauen soll; welches, da es viele besondere Umstände in sich begreift, und aus seiner eigenen Erfahrung recommendiret worden, vielleicht nicht ohne Nutzen seyn wird. Seine eigene Worte sind folgende:

Wenn bey Brauung eures Ales und **Bieres** ihr eine bescheidentliche Wahl getroffen, was ihr vor Materialien nehmen wollet, so müst ihr erstlich betrachten, was vor eine Art Bier ihr brauen wollet, und eure Quantität gehöriger massen darnach einrichten. Wenn ihr eure erste Würze für starkes Ale, oder für Merzen oder Octoberbier bestimmet, so müsset ihr 5. Gallons Getränke zu jeglichen Scheffel Malz zu einem Ochshöft Bier oder Ale nehmen. Aber dieses ist zu merken, daß bey einer so grossen Ungleichheit des Malzgetränkes, als 8. zu 5. bald ein Drittel von eurem Liquore in der ersten Würze durch das Malz wird verschlungen werden, den man nicht wieder erlanget

und muß man ohngefehr auf den sechsten Theil reflectiren, der im Kochen evaporiret; also wenn ihr verlanget, ein Ochshöft Trinken zu läutern, daß 54. Gallons von euerer ersten Würze machet, ihr bey nahe 90. Gallons Liquorem in euer Kühlfaß thun müsset. Aber zu eurer andern oder dritten Würze, wenn das Malz zuvor naß gewesen, habt ihr nicht nöthig, mehr Liquorem aufzugiessen, als ihr Getränke machen wollet, ausgenommen, daß ihr etwan den zehenden Theil bestimmet, der abgehet, weil dieses nicht so lange kochet, als eure erste Würze. Und ihr könnet aus eurer andern Würze ein Ochshöft gutes Mittelbier oder süsses Bier machen, so stark als der gemeine Haußtrunk Ale in London, und eure dritte Würze wird ein Ochshöft gutes schlechten Biers geben.

Ich rathe in diesem Fall, 3. Würzen abzuziehen, wegen der grossen Quantität Malz zu einer kleinern des Liquoris; sonst werden in ordinairen Brauen, wo ihr kein gar starkes Trinken machen wollet, 6. bis 7. Scheffel Malz ein Ochshöft gutes starkes, und andern schlechten Bieres geben. Und in solchem Falle werden zwey Moakses die Stärke eures Malzes so wohl wegnehmen als 3. in dem andern.

Die Proportion des Hopfens mag ein halbes Pfund zu einem Ochshöft starken ungehopften Biers oder Ale seyn, ein Pfund zu einem Ochshöft Merzen- oder October-Bier. Und für die Nach- oder Afterwürzen, die man nicht lange halten will, wird das, so von der ersten Würze kommet, gut genug seyn, es wieder damit zu kochen.

Wenn ihr in eure erste Würze eine grössere Proportion Hopfen thut, und ihn so lange kochet, als eure Würze kochet, werdet ihr sie zu bitter machen. Aber ich halte es vor rathsam, die Proportion zu verdoppeln, indem man den ersten Theil heraus nimmet, wenn eure Würze halb so lange gekochet hat, als ihr es haben wollet; und alsdann thut eben so viel frischen Hopfens dazu, das kochen zu continuiren, bis ihr eure Würze aus dem Braukessel heraus nehmet. Dieses wird eure Unkosten in etwas vergrössern; allein es wird wenig austragen, wenn ihr euch in einem wohlfeilen Jahr mit Hopfen versehet.

Bishieher von den **Eigenschaften** und **Gleich-und Ungleichheiten** eurer **Materialien**; nun wollen wir die **Art**, wie solche zusammen zu setzen sind, erwegen.

Nachdem ihr euren Liquorem in eure Braupfanne gethan habt,

streuet

streuet Kleyen oder Mehl, eine Handvoll oder 2. bis 3. Hände voll, darauf, nicht so wohl euren Liqnorem zu stärken, als zu machen, daß er sich geschwinde erhitzet. Denn schlecht Wasser alleine wird es lange machen, ehe es kochet. Alleine ihr müsset euern Liquorem aus dem Braukessel heraus nehmen, wenn er anfänget, nur ein wenig zu sieden, und nicht zugeben, daß er koche; denn ob man schon versichert wäre, daß das Kochen eurem Liquori keinen Schaden brächte, durch Evaporirung des natürlichen Spiritus des Wassers, so ist es doch eine unnöthige Verderbung des Holzes und der Zeit, es erstlich zu heiß zu machen, und hernach zu warten, bis es wieder kühler ist. Denn ihr müsset keines Weges euer Malz mit kochendem heissen Liquore vermischen, weil es machet, daß sich das Malz in Klumpen und Batzen zusammen hänget, und die blühenden Theile werden weißlich, klebricht, kleistrigt, gleich Sattlers Kleister, so daß es sich nie recht vermenget, noch dem Liquori seine Stärke gleich und æqual mittheilet.

Ich hätte mich bey diesem Stücke nicht so lange aufgehalten, wenn ich nicht wüste, daß viele ihr Malz erstlich in das Kühlfaß thäten, und alsdenn ihren Liquorem in die erste Würze gössen, welcher in der andern und dritten Würze nöthig ist.

Die contraire Verfassung, wenn ihr euren Liquorem zuerst hinein thut, hat diese **Vortheile.**

**Erstlich**, könnet ihr auf andere Weise nicht muthmassen, wenn euer Liquor eben kühle genug sey, mit eurem Malz vermenget zu werden. Aber in solchem Falle habt ihr ein gewisses Criterium und Regul zu urtheilen; nemlich ihr müsset euren Liquorem in eurem Kühlfaß lassen, bis die Dünste davon so weit evaporiret sind, daß ihr euch in dem Liquore bespiegeln könnet: Und indem ihr euer Malz darauf schüttet, habt ihr diesen fernern Vortheil, daß euer Liquor länger heiß bleibet, und es allmählig zu Boden sincket, und seine Stärke eurem Liquori gleich, ohne Bedeckung, mittheilet, und wenn es von selbst nicht bald genug niedersteiget, müßt ihr es mit eurer Hand oder Ruderstange, womit ihr euer Malz oder Dreber umrühret, niederdrücken. Dieses muß nach und nach geschehen, indem ihr allezeit beobachtet, eure Säcke vorher zu schütteln, ehe ihr sie über die Seite eures Kühlfasses fortrücket, das Mehl eures Malzes, welches darinnen stecket, abzusondern; und nachdem sich euer Malz alles gesetzet hat, und euer Liquor darüber

stehet, so müßt ihr so viel heisses Wasser mehr in euer Kühlfaß aus euren Braukessel thun, als in allen 90. Gallons für ein Ochshöft machet: Alsdenn rühret es ohne Aufhören um, bis es von dem ersten Aufschütten eures Malzes an 2. Stunden lang im Kühlfasse gewesen ist, worinnen eure Leute einander ablösen können. Nach diesem ziehet euer Ruder heraus, und indem ihr ein wenig dürres Malz oben darauf werfet, bedecket es wohl, und lasset es eine halbe Stunde ungetrübet stehn, damit es lauter ablaufen möge, und wenn das Malz zu Boden gesuncken ist, so wird der Liquor an der Fläche wieder hindurch laufen, und die Stärke desselben hinwegnehmen. Hierauf müßt ihr den Zapfen heraus ziehen, und ohngefehr eine Gallon heraus lassen, nicht in euren Zuber unterwärts, welcher eure Würze auffangen soll; sondern in euer langes Handgefäß, und thut es wiederum zurücke, indem ihr das Zapfenloch zustecket. Dieses thut 2. bis 3. mahl, bis ihr befindet, daß es lauter läufet, welches es anfangs nicht thun wird, ob schon euer Zapfenkohl noch so wohl eingerichtet ist.

Die ganze Zeit eures Brauens über, müßt ihr sehr sorgfältig seyn, allen möglichen Fleiß anzuwenden, die Lauterkeit und Schönheit eures Getränkes zu befördern.

In den Norden von Engeland, wo das beste Malzgetränke gemacht wird, sind sie so sorgfältig, ihr Getränke lauter zu machen, daß sie ihre erste Würze, in ihren Sammelgefässen stehen lassen, bis sie recht lauter ist, und alle gröbern Theile zu Boden gesunken sind. Dieses thun sie 3. Stunden an einander im Sommer, und 10. oder 12. Stunden im Winter, nachdem es die Gelegenheit erfordert, welches sie Blinking nennen. Hierauf schöpfen sie die lautere Würze heraus in die Braupfanne, und lassen den Niedersatz dahinten. Diese Gewohnheit ist dem Norden eigen, und in andern Theilen ganz unpracticable.

Wenn alles in euern Vorsatz oder Sammelgefäß heraus gelaufen, schöpfet oder pumpet euern andern Liquorem, der also eingerichtet, daß er alsdenn eben geschuckt ist, gekocht zu werden, heraus auf euer Malz, und indem ihr eure erste Würze wieder in den Braukessel thut, lasset es etwas jählings kochen, (welche Kochung der Hopfen, wenn er darauf gethan wird, sehr beschleuniget) ohngefehr anderthalbe Stunde lang für Merzen oder October-Bier, solches lange zu erhalten,

und

und eine Stunde für starkes Bier oder Ale, das gleich getrunken werden soll. Ich weiß, daß man gemeiniglich eine längere Kochung rathet; allein hierauf will ich antworten, wenn ich dahin komme, die Ursachen zu zeigen, warum gemeine Brauer selten oder niemahls gutes Malztrinken machen. Ich rathe vielmehr, daß man die Würze etwas geschwind koche, als wenn sie so lange stehet, und nur ein wenig siedet, weil die gemeine Erfahrung zeiget, daß ihr weniger abgehet, und sie besser fermentiret, und jähret nach solchem Kochen, als mähligen Sieden.

Wenn eure erste Würze also gekocht hat, muß sie in ein Kühlfaß, oder in mehr Kühlfässer geschöpfet werden, darinnen lasset das unreine Wesen zurück, und lasset es lauter ablaufen. Jemehr Kühlfässer ihr habt, und je dünner es stehet, desto eher kühlet es aus, (zumahl im heissen Wetter) und desto besser ist es; lasset es aus eurem Kühlfasse fein ausgekühlet in eure Tonne laufen, und setzet es im Sommer nicht eher dahin, daß es jähre, bis es so kalt als Wasser ist. Im Winter muß es zum wenigsten laulicht, (Blut warm) seyn, der Becher, worein ihr euren Gescht thut, daß er das übrige jährend mache, muß eine Mixtur von Würze haben, die heiß genug ist, es alles jährend zu machen. Wenn ihr sehet, daß es anfänget, einen dicken Gescht zu werfen, vermischet es wieder mit euren Handgefäß. Und wenn es das andere mahl einen Gescht aufgestossen, und ihr es für Ale oder süsses Bier, und alsbaldiges Trinken bestimmet, und es gehöriger massen gehopfet hat, schlaget den Gescht alle 5. Stunden 2. Tage oder länger zur Sommerszeit nieder, nachdem das Wetter ist; und 4. Tage an einander im Winter, decket euer Faß genau zu, daß es nicht in eure Gährungs-Tonne falle.

Wenn euer Gescht anfänget dunkel aufzustossen, und wenn ihr das Hohle eures Bechers niederwärts kehret, fast an der inwendigen Seite hängen bleibet, alsdenn schäumet den Gescht ab, und thut das übrige reinlich in euer Gefässe, indem ihr alle Hefen in den Boden eurer Tonne lasset, und nur das lautere nehmet. Nachdem es in euren Gefässe ein wenig gegohren hat, werdet ihr binnen wenig Tagen befinden, daß es sich geläutert, und zum trinken geschickt ist, wie wohl ihr es nach der Quantität eures Hopfens für längere Verwahrung zurichten könnet.

Wenn ihr im Merz oder October brauet, und es für lange Erhaltung gehopfet habt, müßt ihr es sodann nach seiner andern Gährung zu einem Gescht (nachdem ihr es einmahl präcipitiret) mit samt dem Gescht in euer Gefäß läutern, indem ihr es immer noch füllet, weil es aufstösset, und lasset, wenn ihr es zustopfet, ein gut Theil dicken Geschtes, es zu verwahren.

Bey Brauung Merz- oder October-Biers ist es rathsam, grosse Gefässe zu haben, so mit eisernen Reifen gebunden sind, und 2. 3. oder 4. Ochshöft halten, nachdem die Quantität ist, die ihr machen wollet, und thut alles in ein Gefässe; weil diese Art Getränkes sich in gröfser Quantität am besten hält, digeriret und milde wird.

Euer Gefässe soll eiserne Reifen haben, sonst dürfte euer Merzen-Bier leichtlich verderben. Wenn ihr den Spunt stets offen lasset, wird es schaal; wenn es sich begiebt, daß es im Sommer nur 6. Stunden an einander gefasset ist, kan plötzlicher Donner oder stürmische Nacht verursachen, daß ihr in eurem Keller ein leeres Gefäß und vollen Boden antreffet. Man giebt vor, der Merz sey der beste Monat zum brauen, und das Wasser besser als im October; allein ich habe allezeit befunden, daß das October-Bier, weil es so viel kalte Monate hat, worinnen es digeriren kan, das beste Getränke werde, und nicht so viel Wachsamkeit und Probierung, als das Merzenbier, durch Oefnung und Verstopfung des Loches bey jeder Veränderung des Wetters erfodert.

Viele Edelleute auf dem Lande, loben und erheben ihr altes Bier, so 5. 10. oder mehr Jahre alt seyn soll; es ist wahr, mehr Malz und Hopfen, als ich vorschlage, pflegt das Getränke länger zu halten, als ich zu thun gewohnt bin; allein mit schlechten Vortheile. Denn es wird meines in keinem erwünschten Stücke übertreffen, ausser an einer ungemeinen Stärke, wornach die meisten nicht viel fragen. Ich zapfe meines allemahl um das Ende des neunten Monats an, und mein Merzenbier zu Weinachten, und mein Octoberbier mitten im Sommer, um welche Zeit es gemeiniglich am besten ist; wird sich aber sehr wohl 1. bis 2. Jahr in Bouteillen halten. Verstopfet euer Gefässe wohl mit Cork und Leimen, und lasset neben dem Spuntloch ein kleines Lustloch mit einem Zäpflein verstopfet. Dieses ziehet nie heraus, bis ihr eine grosse Quantität mit einander abziehet. Solcher gestalt wird es so genau

nau verstopft gehalten, daß es recht gewaltsam, wohl ein Quart herausspritzet. Alsdenn verstopfet es geschwinde wieder, und giesset es in ein Glas, so sieht es so schön, als Bottelbier, auch zur Winterszeit. Wenn ihr aber den Spunt einmal aufmachet, eine Quantität auf einmal abzuziehen, wird es gar merklich seine frische Eigenschaft verliehren, und lange zubringen, ehe es sich wieder erhohlet.

Ich gedenke keiner Anweisung für die andere und dritte Würze; wer die erste wohl zurichten kan, kan in den übrigen nie verfehlen. Wenn eure dritte Würze, auf heisse Gefässe gegossen wird, kan sie nur kalt Wasser seyn.

## Das 3. Kapittel.

# Von Nottinghamer Bier oder Ale.

Das vornehmste, so sie bey dessen Verfertigung beobachten, ist, daß sie es, wenn es in Gehren ist, nur in einem Zuber 4. oder 5. Tage an einander stehen lassen, ehe sie es in das Faß thun; und rühren es des Tages zweymal um, und schlagen das Oberste oder den Gescht nieder, dieses giebt ihm den süssen öhlichten Geschmack.

Wenn Bier oder Ale sich nicht recht läutern will, thut in ein Ochshöft 2. oder 3. Bouteillen altes Lagerbier oder Ale hinein, so wird es ihm viel helfen.

Wenn Bier **schaal** oder **sauer** ist; so thut in ein Orhöft ein Nössel **Roßbohnenmehl**, vermischet es mit Gescht, bis es so dicke wird, als ein Kloß, so wird es solches wieder zurecht bringen.

Nehmet Gekörne, und leget ein Lager davon und eins von euren gesottenen Hopfen darauf, und so weiter, so werden sie sich lange Zeit gut erhalten; und wenn sie einem Pferd, dem die Haut am Gerippe entklebet, gegeben werden, so wird es sich ungemein wieder davon erholen.

Herr Martin in seiner Beschreibung S. Kelda meldet, daß wenn die Einwohner Ale brauen, sie den Saft von **Nesselwurzeln** nehmen, und solchen mit ein wenig **Teig** von **Gerstenmehl** vermischen. Dieser Teig oder Brey wohl untereinder geknetet, und gemenget, bringe guten Gescht hervor.

## Das 4. Kapittel.

# Vom Cyder oder Apfelwein.

Nebst dem Biere ist der Apfelwein am meisten im Gebrauch, welches fürtrefliche Getränke man auf unterschiedliche Weise zuzurichten pfleget, nachdem nemlich der Zubereiter geschickt, und der Geschmack derer, so ihn trinken, beschaffen ist; einigen gefället diese Art Apfelwein am besten, und andern eine andere, nachdem das Obst ist, woraus er gemacht wird, und nachdem die Methoden sind, deren man sich bey dessen Zubereitung bedienet.

Es kan aber das Cyder-Obst unter zwey Sorten, oder Gattungen gebracht werden, entweder die **wilde, herbe** und **gemeine Aepfel**, so in grosser Menge in den Provinzen Hertford, Worcester und Glouceſter, und in unterschiedlichen andern anliegenden Plätzen, auf den Feldern und in Zäunen wachsen, und die an vielen andern Orten mehr bloß für Apfelwein gepflanzet werden, als welche dem Geschmack eines diebischen Nachbars nicht anstehen, noch die Kosten und Mühe, so die Erhaltung mehrerer Zäune erfordert, einbringen.

Oder das **schönere Tafelobst**, als die Golden-Pippin, die Kentish-Pippin, die Pearmain &c. welche von vielen vorgezogen werden, indem sie einen herzhaftern und angenehmern Saft als andere Aepfel in sich haben.

Was die erstern anlanget, hat man befunden, daß die besten Gattungen für Aepfelwein die Red-streak oder **Rothstreimling**, White Must oder **Weißmost**, green Must oder **Grünmost**, die Gennet Moil, Eliots-Stocken Apple, Summerfillet, Winterfillet, Broomsbury-Crab, der Olive Under leaf-Apple, und der Fox-Whelp sey. Der Apfelwein davon, wird nicht eher gut, bis er 3. oder 4. Jahr alt ist.

Der meiste Theil darunter ist nur wild, und so streng, daß sie die Schweine kaum fressen, geben aber doch einen sehr häufigen, scharfen und weinigten Liquorem, der dem Franzwein gleich kömmt, wo er ihn nicht übertrift. Und wegen des Vortheils, solchen zu pflanzen, saget man, sie wären denen Pippins oder allen andern Gartenobst vorzuziehen.

Die andern Sorten Obst, woraus man Apfelwein machet, sind wie ich vorher sagte, die Golden Pippin, Kentish Pippin, Pearmain, Gilly Flower, Kirton Pippin, Mother Pippin &c.

Die besten Sorten von Cyder-Obst sind weit saftiger, und der Liquor scheidet sich leichter von dem Apfel ab, als bey dem besten Tafelobst.

Einige merken an, daß je röther ein Apfel ist, desto besser sey er vor Cyder, und je bleicher je schlimmer; und daß sich ein Apfel, der eine zähe Schale hat, nicht übel vor Apfelwein schicke; aber je geneigter zur gelben Farbe der fleischichte Theil eines Apfels ist, desto bessere Farbe wird der Apfelwein bekommen.

Aepfel von bittern Schmack werden euern Apfelwein verderben, aber der Saft davon und von den wilden Aepfelbäumen pflegt so gute Geister zu geben, als die besten Aepfel, wenn er fermentirt ist; denn weder der Saure noch der bittere Geschmack steiget mit dem Geist auf.

Lasset eure Aepfel, woraus ihr Cyder machet, durchaus reif, und im dürrem Wetter, ohne Zerstossung, eingesammlet seyn. Es träget solches gar viel zur Güte und Dauerhaftigkeit des Cyders bey, wenn man sie eine Woche oder zwo auf Haufen liegen lässet: Je strenger und härter das Obst ist, desto länger mögen sie liegen, und je mürber und fleischichter, desto kürzere Zeit, welches machet, daß sie ihre wässerichte Feuchtigkeit ausschwitzen, und verbessert den überbleibenden Saft; sie pflegen aber von dem Baum weg mehr zu geben, als wenn sie so gehalten werden.

Solche, die der Wind abgeschlagen, zerstossen, oder auf andere Weise beschädiget oder unreif sind, sondert von dem reifen und gesunden ab.

Denn es ist besser, zwey Arten Cyder zu machen, die eine gut, und die andere schlimmer, als daß er aller nichts nütze sey. Je eher dergleichen Obst gepreßt wird, desto besser ist es; und nehmet von neuen Aepfeln alle Stiele, Blätter und verfaulte Aepfel hinweg, weil solche dem Cyder einen üblen Geschmack geben, und von faulen Aepfeln verdirbt er gar.

Hebet solche Aepfel, die vor der Reifung abfallen auf, bis das andere vollends reif ist, sonst wird der Cyder nicht werth seyn, daß man ihn trinket.

Ohngefehr 20. oder 22. Scheffel von guten Cyder-Aepfeln, die eben gleich von dem Baum abgenommen sind, werden ein Ochshöft Cyder machen; nachdem sie eine Weile in Haufen gelegen, mürbe zu werden, da werden 25. bis 30. Scheffel ein Ochshöft machen.

Diejenigen, so Aepfel in grosser Menge haben, mahlen sie gemeiniglich mit einer Roßmühle, womit die Gerber die Rinde mahlen, allein die neu erfundene Mühle, so in Herr *Worlidge's* Vineto Britannico beschrieben ist, gehet gut an, und pfleget eine grosse Quantität zu mahlen.

Nachdem eure Aepfel gemahlen sind, sollen sie in Stroh, oder in einen härenen Sack gethan, und also in die Presse geschickt werden, deren man unterschiedene hat, aber die Schraubpresse ist die beste. Gleichwie es aber unterschiedene Methoden, den Cyder zu machen, giebt, und auch unterschiedliche Sorten des Obstes sind, woraus er gemacht wird, und einige diese Art Cyder, und andere eine andere lieben, nachdem die Methode, nach welcher er gemacht wird, und das Obst ist, daraus er gemacht worden, wie vorher Erwehnung geschehen; also will ich mich bemühen, euch unterschiedliche Methoden, so mir vorgekommen, anzuzeigen, und solche eurer Experienz zu überlassen.

Ich bin aber der Meinung, die beste Weise, dieses Getränke zu verbessern, würde eine besondere Achtsamkeit oder Behutsamkeit seyn, solches nach denen Gattungen der Aepfel, insonderheit der vornehmsten Cyder-Aepfel, zuzurichten.

## Das 5. Kapittel.

## Unterschiedliche Arten und Methoden, Cyder oder Aepfelwein zu machen.

Als erstlich des Herrn Worlidge seine, welcher vorschläget, daß wenn euer Cyder oder Aepfelmost ausgepresset ist, so soll er einen Tag oder zwo, oder länger in einer offenen Tonne stehen, oder nur mit einem Tuch oder mit Bretern bedeckt werden, daß kein Staub hinein falle, oder in einem Oxhöft, oder andern Gefäß, das nicht gar voll ist, mit einem offenen Spund, bis die groben Theile zu Boden sinken, und alsdenn ihn in Eymer zu ziehen, und in einige Gefässe zu füllen,

füllen, worinnen ihr ihn länger halten wollet, indem ihr bald den 8ten Theil leer lasset. Leget diese Gefässe in eure kältesten Keller oder Träger, und lasset den Spunt offen, oder bedecket ihn nur mit einer leichten Decke, damit euer Most und sein volatilischer und flüchtiger Geist frey hindurch exspiriren möge, welches auf andere Weise seinen Weg verhindern würde, und damit euer Most kühle und nicht warm erhalten werde, sonst gähret er zu viel.

Wenn er also offen stehet, so wird er nach und nach seine groben Theile desto besser fallen lassen, und beyzeiten lauter werden; ohne einigen Verlust seiner wahren und dauerhaften Geister. Denn die Kälte ist hier die Ursache seiner Läuterung. Die Wärme aber verursachet die Auflösung und Zurückhaltung dererjenigen Theile, so dem Apfel-Most seiner Farbe und Geschmackes berauben, und die ausser dem präcipitiren würden.

Die Zeit, die er offen im Gefässe stehen soll, ist nach der Art und Eigenschaft des Obstes, sehr unterschieden. Wenn das Obst mürbe oder süsse gewesen, desto mehr wird von den groben Theilen mit dem Liquore ausgepresst worden, und desto längere Zeit wird also zu seiner Präcipitirung erfodert werden. Wenn aber das Obst hart und scharf gewesen, desto dünner quellet der Liquor aus der Presse heraus, und desto eher wird euer Most lauter werden: Und ihr müsset merken, daß so bald dieser Most von harten Aepfeln lauter ist, so müsset ihr ihn von seinen präcipitirten Hefen abziehen, sonst möchte er sauer werden, oder einen üblen Geschmack davon an sich nehmen.

Dieses Offenstehen des Gefässes verursachet eine Ausdünstung des wilden oder flüchtigen Geistes, welcher, so er eingeschlossen wird, eine continuirliche Gährung machete, so dem Apfelwein sehr nachtheilig wäre, und im Fall es nicht auf andere Weise verbrauset, dürfte es beyzeiten dem Gefäß den Boden ausstossen.

Die Hauptursache, daß in denen meisten Theilen Engelandes so übler Obstwein gemacht worden, ist die zu frühzeitige Auffspündung desselben gewesen. Weil man gemeiniglich vorschreibet, und auch eben so ofte würklich thut, daß so bald der Apfelwein gepreßt, abgesieget und fermentiret ist, sie ihn genau mit einer sehr grossen Zuversicht verstopfen, und wenn er nicht gar genau verstopfet wird, pflegt er zu verderben, und unbrauchbar zu werden; also, daß wenn diese Cyderisten

wegen des besten Obstes Sorge getragen, und solches nach der besten möglichsten Weise zugerichtet, so ist dennoch ihr Obstwein gemeiniglich bleich, scharff und ungeschmack ꝛc. gerathen; alles von wegen der zu frühzeitigen Verstopfung desselben. Denn die Verstopfung des Obstsweins, ehe er lauter wird, oder da die Hefen noch darunter sind (wenn er gleich präcipitiret ist) verursachet wiederhohlte Fermentation; welche Fermentationes diesen Liquorem gar sehr schwächen, indem sie diejenigen Theile präcipitiren, welche ihre Farbe und Schmack mittheilen.

So lange seine grobe Hefen oder einiger Niedersatz darinnen übrig bleibet, so lange verursachet jede Veränderung des Wetters einige Bewegung darinnen, die man insgemein Fermentation oder **Gährung** nennet. Diese machet diesen Liquorem so dünne, daß sie leichtlich diese particulas verhindert, oder niederschlagen lässet, und den Most dünne, schwach, sauer, und übelschmeckend machet. Er ist schwach und dünne, weil er seine Süßigkeit verlohren; indem diese Theilgen, die zuckerhafte Substanz oder Theil des Apfels sind; und von üblen Geschmack, weil er mit den gröbern vermischt ist, so putreficiret und erhitzt er sich, und stecket die ganze Massa im Gefässe an: Alle diese Würkungen tragen sich augenscheinlich zu, wenn der Apfelwein auf die gemeine Weise zubereitet wird. Diese Hefen sind die Ursache, daß der Cork aus der Bouteille heraus springet, oder die Bouteille zerbrechen, oder wenigstens bey ihrer Eröffnung den Wein heraus spritzen; und wenn sie sich mit dem übrigen vermischen, solches unangenehm machen.

Weil man sich über diese Dinge gemeiniglich beschwehret hat, haben sich manche den Kopf zerbrochen, Mittel dawieder auszusinnen. Einige haben sich vieler Kunstgriffe bedienet, ihn zu fermentiren, und durch wiederhohlte Fermentation lauter zu machen: Andere haben durch Zusatz, als: **Talchstein** ꝛc. eine Præcipitation erzwungen, und wenn sie dieses gethan gehabt, und befunden, daß es dünne, bleich und sauer gewesen, haben sie durch **Syrub**, **Theriack** oder **Kurzucker** die Dicke, die Farbe und den Geschmack gegeben. Was vor Annehmlichkeit bey Trinkung eines solchen **Mischmasches** seyn könne, oder wie viel es zur Gesundheit und langem Leben beytrage, überlasse einem jeden Verständigen zu urtheilen.

Nachdem euer Obstwein eine gute Zeit offen gestanden, bis er sich

sich ziemlich geläutert hat, welches binnen 3. 4. oder 5. Wochen geschehen kan, alsdenn wird es dienlich seyn, ihn in Bouteillen, wenn ihr solche in Menge habt, oder in andere Gefässe abzuziehen, daß er sich darinnen noch besser läutere; denn nachdem er von seinen groben Hefen abgesondert ist, wird er die übergebliebenen Theilgen, oder fliegenden Hefen noch leichter zurück senden, als er würde gethan haben, wenn die grossen Theile noch zurück geblieben wären, indem er seine Fermentation, bey jeder Veränderung der Luft oder andern Zufällen, verändere.

Seine Läuterung wird bisweilen deutlich abzunehmen seyn, wenn ihr den Schaum mit einem Spahn bey Seite thut. Allein es accurater zu verrichten, könnet ihr eine gläserne Röhre nehmen, einen Fuß oder mehr lang, die an beyden Enden offen ist, verstopfet das obere Ende der Röhre mit euern Daumen, und lasset das andere Ende so tief in den Most hinunter, als ihr vor gut befindet, dann öffnet das oberste Ende, indem ihr euren Daumen hinweg nehmet, so wird der Most in der gläsernen Röhre in die Höhe steigen; alsdenn verstopfet das oberste Ende wieder mit euren Daumen, und nehmet die Röhre heraus, und haltet sie über ein Trinkglaß, thut euren Daumen hinweg, so möget ihr darinnen die Beschaffenheit und Lauterkeit eures Mostes unterscheiden.

Wenn ihr nicht sonderlich viel Apfelwein habt, oder ihr willens seyd, eure auserlesensten Sorten des Obstsweins zu erhalten, so ist der beste Weg, grosse gläserne Bouteillen 1. oder 2. Gallons das Stück, mehr oder weniger zu nehmen; darein ziehet euern Wein ab, und lasset die Bouteillen offen, oder nur bloß zugedeckt stehen, in euren kältesten Keller einen Monat oder mehr, bis ihr mit einem Licht und euren Augen, indem ihr die Bouteille dazwischen setzet, wahrnehmet, daß euer Apfelwein schön, lauter und durchsichtig ist; welches man über fein nennen möchte, wenn sich die übrigen Theilgen, oder fliegenden Hefen an den Boden der Bouteille gesezt haben.

Wenn die Quantität eures auserlesensten Apfelweins zu groß für eure Bouteille ist, könnet ihr euch an derselben steinerne Bouteille oder Krüge, oder glaßirter irdener Gefässe bedienen. Je grösser sie sind, desto besser ist es; welche auf euren Balken, Trägern, Kellern oder Gewölbern in Reihen gestellet, und mit Bretern oder dergleichen bede-

cket werden können, euren Apfelwein vor Staub ꝛc. aber nicht vor der Luft, zu verwahren. Dieweil ihr aber, die Lauterkeit eures Apfelweins in diesen nicht so gut und leicht, als in durchsichtigen Gefässen, erkennen oder sehen könnet, so könnet ihr euch nun eures vorhergedachten **Glaßtrichters** bedienen.

Die Ursache, warum gläserne Bouteillen oder andere glaßirte, oder steinerne Gefässe vor diese andere Läuterung geschickter sind, als die hölzerne, ist: Weil die Kälte des Gefässes sehr viel zu der Præcipitation dieser überbleibender Theile beyträget, die auf andere Weise diesen Liquorem verfälschen würden.

Wenn aber die Quantität eures Apfelweins so groß ist, daß er nicht in das Gefäß hinein gehet, alsdenn könnet ihr ihn in andere wohlausgespühlte Gefässe abziehen; und lasset ihn ein wenig zugedeckt stehen, bis er recht lauter ist, ehe ihr ihn aufstopfet. Wenn ihr befindet, daß euer Apfelmost in hölzernen Gefässen, sich aus Mangel der Kälte, so in einem glasirten Gefässe ist, nicht so bald, als ihr es wünschet, läutert, könnet ihr **Kieselsteine**, die rein und dürre sind, nehmen, und sie in euer Weinfaß thun. Denn man sagt, und mit ziemlichem Grunde, daß dieses viel zur behenden Niederschlagung derer Hefen beytrage. Dergleichen effect hat es auch, wenn man einen Sack mit **Salz**, um die auswendige Seiten an dem untern Theil des Gefässes herum leget.

Wenn euer Apfelwein den höchsten Grad der Lauterkeit erlanget, welches er auf diese Art thun wird, wenn ihr nur Geduld habt, ihn lange genug offen stehen zu lassen (wiewohl mancher in der halben Zeit lauter werden wird, die ein anderer erfodert) alsdenn nehmet eure gläserne Röhre oder Trichter, und ziehet ihn von seinen lezten Hefen in kleinere Bouteillen ab, worinnen ihr ihn zu eurem Gebrauch behalten wollet. Wenn er also abgezogen, und durchgehends geläutert ist, könnet ihr eure Bouteillen alle wohl mit Cork verstopfen, und sie in euer kühles Conservatorium setzen, und wenn euer Wein etliche wenige Wochen daselbst gestanden hat, wird er überaus hübsch frisch werden, und schäumen, ohne die geringste Hefenwerfung, und seine erste Süssigkeit behalten, auch von einer bleichen Farbe in eine beliebte Canarien oder Spanische Weinfarbe verwandeln; wenn ihr aber Gelegenheit habt, seine Maturität zu beschleunigen, setzet so viele von euren Bouteillen,

teillen, als ihr meynet, daß ihr in der Eil brauchet, in einen etwas wärmern Ort, als euer gewöhnlich Conservatorium ist, so wird es eueren Wunsch bald erfüllen.

Bisweilen wird sichs begeben, daß den nechsten Sommer, nachdem er also geläutert worden, einige Wolken oder fliegende Hefen in euere Bouteille erscheinen, welche die Wärme der Jahrszeit verursachet, so eine andere Gährung von derjenigen Fettigkeit des Cörpers des Obstweins, der aus einer süssen Art Obstes gemacht worden, welche in einer dünnern Gattung des Apfelweins nicht zu erscheinen pflegen; aber sie werden sich in kurzer Zeit setzen, so könnet ihr das lautere mit eurem Trichter von dem Hefen, ohne sonderlichen Nachtheil des Weines, abziehen.

Diese letztere Fermentation verderbet bey grossen Quantitäten Apfelweins, aus Mangel zeitiger Zuvorkommung, denselben öfters, als welches nicht so wohl in hölzernen Gefässen, als in gläsernen geschehen kan, worinnen man die mancherley Veränderung, so sich in diesen Liquoribus ereignet, leichter bemerken kan. So weit gehet des Herrn Worlidgens Meinung von diesem Liquore.

Herr Langford schlägt bey Zubereitung des Cyders vor, man solle den Liquorem oder Saft, sobald er ausgepreßt sey, nehmen, und durch ein Sieb sieben, und also in das Faß füllen, bis ohngefehr noch 2. Gallon fehlen, daß es voll sey. Dieses Faß verstopfe man mit einem Stopfer 2. oder 3. Tage, und alsdenn verstopfe man es genaue mit Leimen, und stecke einen Pflock in das Luftloch, den man eine Woche lang, des Tages einmahl, heraus ziehen könne, ihm ein wenig Luft zu geben. Alsdenn verstopfe mans wieder genau, und lasse es stehen, bis man meynet, daß es sich geläutert habe, und zapfe es an, um zu sehen, wie es sich ausgeläutert. Das Sommerobst nach einem Monat, den Genet Moyl nach dem ersten Frost, und den roth Streimling, und ander Winterobst nicht eher bis im Januario.

## Des Herrn Cooks Methode, Obstwein zu machen.

Lasset euer Obst hangen, bis es völlig und durchgehends reif ist, welches am besten an der braunen Farbe des Kerns erkannt wird, oder vielmehr an dem Geklapper des Apfels, oder wenn die Aepfel im stillen

Wetter

oder Birnwein bestimmet; wenn aber euer Gemach enge ist, so werden Simser auf einer Seite und die zwey Enden schon zulänglch seyn.

Leget eure Simser auf Klötzer, die in die 2. Fuß weit, und an der Ecke mit einer kleinen Latte versehen sind, die Früchte zu verwahren, daß sie nicht herabporzeln, und leget sie einen Fuß weit von einander.

Und indem ihr euer Obst einsammlet, sondert das schönste und gröste von dem mittelmäsigen, und das abgefallene, oder solches, das im Abnehmen geworfen worden, thut alleine, und indem ihr jegliche Sorte in Körbe thut, so geschwind als ihr könnet, führet sie in euer Obsthaus, und leget sie Reihenweise auf eure Simser, so daß sie einander nicht berühren mögen, und leget Farnkraut darunter; und indem ihr eine gute Quantität Farnkraut bey der Hand habt, bedecket sie wohl darmit, und im Fall es stark gefrieret, könnet ihr Decken und andere Sachen darauf legen, es zu verwahren. In sehr heftigem Frost aber, rathen einige ein nasses Tuch darüber zu legen, welches solches am besten erhalte. Sehet zu, daß euer Farnkraut recht dürre sey, und schneidet es im Sommer ab, weil der Saft darinnen ist, und da es keinen üblen Geruch oder Unsauberkeit an sich gezogen. Wo ihr euer Obst habt, ist es gut, jede Gattung allein zu legen, absonderlich solches, so am wenigsten dauert, und das dauerhafteste, besonders.

Alles Obst wird sich bey einem Thau geben, und feucht seyn; zu solcher Zeit lasset es unangerührt liegen, ausser, was ihr gleich zum Gebrauche nehmet. Und also auch beym langen Regen. Gleichwie es aber beym Frost am besten ist, solche so verschlossen zu halten, als man kan: Also ist im nassen Wetter am besten alle Luft hinein zu lassen, insonderheit um den Mittag.

Und allemal über den andern Tag sehet sorgfältig zu den Aepfeln und Birnen, und die, so fleckigt oder faul sind, nehmet alle heraus, daß sie die andern nicht anstecken. Was die Zeit anlanget, da das Obst am besten ist, und wie lange es dauert, davon werde ich einer grossen Anzahl zu gedenken, im Calender Gelegenheit haben.

# Das XVII. Buch.

## Das 1. Kapittel.

# Von Englischen Getränken.

Nachdem ich von der Art und Weise, das Getreide, Obst und Blumenwerk zu beschicken, Nachricht gegeben habe; so will ich mich hierauf bemühen, die **Englischen Getränke** zu verbessern, welches Stück bey der Haußhalung, meines Erachtens, sehr verabsäumet worden; und derohalben will ich hierbey mit der besten Hülfe, so mir möglich ist, zu statten kommen, und mit dem **Bier**, als dem gemeinsten Getränke, und welches aus Mangel rechter Zurichtung gemeiniglich nicht viel nütze ist, den Anfang machen.

## Das 2. Kapittel.

# Von gehopften und ungehopften Bier.

Beym **Bierbrauen** müssen absonderlich zwey Stücke wohl in Acht genommen werden. Erstlich **gutes Malz**, wovon ich allbereits berichtet, wie es zu machen sey; und vor das andere, **gutes Wasser**, das weich und gelind ist, und Seife verträget. Denn rauhes hartes Wasser, machet nicht nur unangenehmes Bier, sondern es erfodert auch mehr Malz, als weiches, und dieses nach Proportion seiner Rauhigkeit, oder Weichheit; und letztens versehet euch mit **gutem Hopfen.**

Erstlich machet ein Ochshöft Wasser heiß, und bedecket es mit Kleyen. Wenn es Brühheiß ist, thut einen dritten Theil davon in das Kühlfaß, und allda lasset es stehen, bis der Brothem so weit vergangen, daß ihr euer Angesicht in dem Liquore sehen könnet, dann rühret 4. Scheffel Malz hinein, und lasset das übrige von Wasser in der Braupfanne ein wenig kochen, alsdenn ziehet das Feuer heraus, damit die Hitze des Wassers qualificiret werden möge, ehe ihr es zu dem Malz thut; und wenn es gehöriger massen heiß ist, thut es zu dem andern Theil, das ihr zuvor in das Kühlfaß thatet, und rühret es wieder wohl um, indem ihr 2. bis 3. Schaufeln voll heisser Kohlen darauf schüttet, alle üble Eigenschaft des Malzes hinweg zu nehmen; alsdenn lasset es 2. Stunden stehen, mittlerweile machet ein Ochshöft mehr

Wasser

Wasser heiß. Und wenn eure erste Würze abgezogen ist, thut einen Theil davon auf die Körner, und rühret die 3. Scheffel frischen Malzes hinein, dann thut das übrige Wasser dazu, und rühret es um, wie zuvor. Hierauf thut eure erste Würze wieder in den Braukessel, machet es Brühheiß, und thut ein Theil davon in ein anderes Kühlfaß, und wenn der Brothem vorbey ist, rühret 3. Scheffel frisches Malz hinein, alsdenn thut das übrige von der Würze darauf, und rühret es, wie zuvor, wohl um, lasset es 2. Stunden stehen, und thut ein ander Ochshöft Wasser in eure Braupfanne, und wenn dasjenige, so in das erste Kühlfaß gegossen wurde, 2. Stunden darinnen gestanden hat, ziehet es ab, wie auch den Liquorem im andern Kühlfaß, und nehmet die Gekörne aus dem andern Kühlfaß heraus, und thut sie in das erste, und thut das Wasser, so Brühheiß gemacht worden, in die Braupfanne dazu hinein, und lasset es aufs längste anderthalb Stunden im Kühlfasse stehen; und indem dieses so stehet, machet einen andern Kessel mit Wasser fertig (daß der Kessel ohngefehr ein Ochshöft Wasser halte) solches thut auf das Gekörne, und lasset es stehen, wie zuvor; nur merket, daß in allen Kühlfässern (wenn ihr denket, daß der Liquor lang genug auf dem Malze gestanden hat) ehe ihr es heraus laufen lasset, ihr erstlich ein wenig von dem Liquore heraus lasset, um zu sehen, ob er lauter fliesset; wenn er es thut, ziehet ab; wo nicht, stopfet wieder zu, und lasset es stehen, bis es solches thut. Alsdenn nehmet die erste Würze und kochet sie mit 2. Pfunden Hopfen 2. Stunden lang, oder bis ihr befindet, daß sie geronnen aussiehet; hernach kochet die andere Würze für Ale oder **süsses ungehopftes Bier**, ein anderthalb Stunde, mit 3. Viertel Pfund Hopfen; und den Hopfen, der in der ersten und andern Würze gekochet wurde, kochet in dem überbliebenen Liquore anderthalb Stunde, welche Quantität ein Barrel starkes Bier machen wird. Und ein Barrel oder anderthalbes Ale oder ungehopftes Biers, und anderthalbes Ochshöft dünnes Bier. Dieses ist die beste Weise ein **Merz** und **October Bier** zu brauen.

Aber **dünnes Bier**, oder gemeines **ungehopftes Bier** (Ale) zu brauen, nehmet ein wenig über die Quantität eines Barrel siedendes heisses Wasser; dieses thut in euer Kühlfaß alleine; lasset es kühlen, bis ihr euer Angesicht darinnen sehen könnet, und thut 4. Scheffel Malz dazu, schüttet es nach und nach hinein, und rühret es wohl um,

lasset

lasset es 2. Stunden auf dem Malze stehen (indem ihr eben dieselbe Methode, wie vorher beym starken Bier beobachtet) alsdenn ziehet es ab, und lasset es anderthalbe Stunde im Sommer, oder eine Stunde im Winter kochen: Und wenn es genug gekocht, wird es geronnen aussehen. Von dieser ersten Würze werdet ihr ein Barrel Ale oder ungehopfes Bier bekommen; nachdem dieses gekocht ist, machet ein Barrel mehr Wasser, Brühheiß, und giesset es auf euer Malz, und lasset es anderthalbe Stunde stehen. Dieses ziehet ab, und eben dieselbe Quantität heisses Wasser wieder darauf, mit Beobachtung eben derselben Regeln, die vorher gezeiget worden; aus diesem könnet ihr ein Ochshöft schlechtes Bier machen. Wenn ihr es zusammen thut, daß es gähre, sehet zu, daß es nicht zu heiß sey, und wenn ihr Geschr dazu thut, thut es anfangs mit einer kleinen Quantität, und nach und nach immer mehr und mehr, und wenn es 24. Stunden im Kühlfasse gegohren hat, füllet es in Tonnen.

Wenn ihr aber **schlechtes Bier** alleine brauet, werden 2. Scheffel Malz, und anderthalbes Pfund Hopfen ein Ochshöft gutes dünnes Bier machen. Diese Proportiones zu brauen, sind vor eine kleine Familie, welche ich als ein Exempel erwähle: Massen andere solche leichte zu grössern Quantitäten bringen können. Dem, was allbereits gedacht worden, will ich die Art und Weise beyfügen, wie man das **ungehopfte** und **gehopfte Bier** (Ale and Beer) wie es **Herr Jonas Moor** in einem kleinen Tractätgen beschrieben, brauen soll; welches, da es viele besondere Umstände in sich begreift, und aus seiner eigenen Erfahrung recommendiret worden, vielleicht nicht ohne Nutzen seyn wird. Seine eigene Worte sind folgende:

Wenn bey Brauung eures Ales und **Bieres** ihr eine bescheidentliche Wahl getroffen, was ihr vor Materialien nehmen wollet, so müst ihr erstlich betrachten, was vor eine Art Bier ihr brauen wollet, und eure Quantität gehöriger massen darnach einrichten. Wenn ihr eure erste Würze für starkes Ale, oder für Merzen oder Octoberbier bestimmet, so müsset ihr 5. Gallons Getränke zu jeglichen Scheffel Malz zu einem Ochshöft Bier oder Ale nehmen. Aber dieses ist zu merken, daß bey einer so grossen Ungleichheit des Malzgetränkes, als 8. zu 5. bald ein Drittel von eurem Liquore in der ersten Würze durch das Malz wird verschlungen werden, den man nicht wieder erlanget

und muß man ohngefehr auf den sechsten Theil reflectiren, der im Kochen evaporiret; also wenn ihr verlanget, ein Ochshöft Trinken zu läutern, daß 54. Gallons von euerer ersten Würze machet, ihr bey nahe 90. Gallons Liquorem in euer Kühlfaß thun müsset. Aber zu eurer andern oder dritten Würze, wenn das Malz zuvor naß gewesen, habt ihr nicht nöthig, mehr Liquorem aufzugiessen, als ihr Getränke machen wollet, ausgenommen, daß ihr etwan den zehenden Theil bestimmet, der abgehet, weil dieses nicht so lange kochet, als eure erste Würze. Und ihr könnet aus eurer andern Würze ein Ochshöft gutes Mittelbier oder süsses Bier machen, so stark als der gemeine Haußtrunk Ale in London, und eure dritte Würze wird ein Ochshöft gutes schlechten Biers geben.

Ich rathe in diesem Fall, 3. Würzen abzuziehen, wegen der grossen Quantität Malz zu einer kleinern des Liquoris; sonst werden in ordinairen Brauen, wo ihr kein gar starkes Trinken machen wollet, 6. bis 7. Scheffel Malz ein Ochshöft gutes starkes, und andern schlechten Bieres geben. Und in solchem Falle werden zwey Moakses die Stärke eures Malzes so wohl wegnehmen als 3. in dem andern.

Die Proportion des Hopfens mag ein halbes Pfund zu einem Ochshöft starken ungehopften Biers oder Ale seyn, ein Pfund zu einem Ochshöft Merzen- oder October-Bier. Und für die Nach- oder Afterwürzen, die man nicht lange halten will, wird das, so von der ersten Würze kommet, gut genug seyn, es wieder damit zu kochen.

Wenn ihr in eure erste Würze eine grössere Proportion Hopfen thut, und ihn so lange kochet, als eure Würze kochet, werdet ihr sie zu bitter machen. Aber ich halte es vor rathsam, die Proportion zu verdoppeln, indem man den ersten Theil heraus nimmet, wenn eure Würze halb so lange gekochet hat, als ihr es haben wollet; und alsdann thut eben so viel frischen Hopfens dazu, das kochen zu continuiren, bis ihr eure Würze aus dem Braukessel heraus nehmet. Dieses wird eure Unkosten in etwas vergrössern; allein es wird wenig austragen, wenn ihr euch in einem wohlfeilen Jahr mit Hopfen versehet.

Bishieher von den **Eigenschaften** und **Gleich-und Ungleichheiten** eurer **Materialien**; nun wollen wir die **Art**, wie solche zusammen zu setzen sind, erwegen.

Nachdem ihr euren Liquorem in eure Braupfanne gethan habt,

streuet

streuet Kleyen oder Mehl, eine Handvoll oder 2. bis 3. Hände voll, darauf, nicht so wohl euren Liquorem zu stärken, als zu machen, daß er sich geschwinde erhitzet. Denn schlecht Wasser alleine wird es lange machen, ehe es kochet. Alleine ihr müsset euern Liquorem aus dem Braukessel heraus nehmen, wenn er anfänget, nur ein wenig zu sieden, und nicht zugeben, daß er koche; denn ob man schon versichert wäre, daß das Kochen eurem Liquori keinen Schaden brächte, durch Evaporirung des natürlichen Spiritus des Wassers, so ist es doch eine unnöthige Verderbung des Holzes und der Zeit, es erstlich zu heiß zu machen, und hernach zu warten, bis es wieder kühler ist. Denn ihr müsset keines Weges euer Malz mit kochendem heissen Liquore vermischen, weil es machet, daß sich das Malz in Klumpen und Batzen zusammen hänget, und die blühenden Theile werden weißlich, klebricht, kleistrigt, gleich Sattlers Kleister, so daß es sich nie recht vermenget, noch dem Liquori seine Stärke gleich und æqual mittheilet.

Ich hätte mich bey diesem Stücke nicht so lange aufgehalten, wenn ich nicht wüste, daß viele ihr Malz erstlich in das Kühlfaß thäten, und alsdenn ihren Liquorem in die erste Würze gössen, welcher in der andern und dritten Würze nöthig ist.

Die contraire Verfassung, wenn ihr euren Liquorem zuerst hinein thut, hat diese **Vortheile.**

**Erstlich**, könnet ihr auf andere Weise nicht muthmassen, wenn euer Liquor eben kühle genug sey, mit eurem Malz vermenget zu werden. Aber in solchem Falle habt ihr ein gewisses Criterium und Regul zu urtheilen; nemlich ihr müsset euren Liquorem in eurem Kühlfaß lassen, bis die Dünste davon so weit evaporiret sind, daß ihr euch in dem Liquore bespiegeln könnet: Und indem ihr euer Malz darauf schüttet, habt ihr diesen fernern Vortheil, daß euer Liquor länger heiß bleibet, und es allmählig zu Boden sincket, und seine Stärke eurem Liquori gleich, ohne Bedeckung, mittheilet, und wenn es von selbst nicht bald genug niedersteiget, müßt ihr es mit eurer Hand oder Ruderstange, womit ihr euer Malz oder Dreber umrühret, niederdrücken. Dieses muß nach und nach geschehen, indem ihr allezeit beobachtet, eure Säcke vorher zu schütteln, ehe ihr sie über die Seite eures Kühlfasses fortrücket, das Mehl eures Malzes, welches darinnen stecket, abzusondern; und nachdem sich euer Malz alles gesetzet hat, und euer Liquor darüber

stehet, so müßt ihr so viel heisses Wasser mehr in euer Kühlfaß aus euren Braukessel thun, als in allen 90. Gallons für ein Ochshöft machet: Alsdenn rühret es ohne Aufhören um, bis es von dem ersten Aufschütten eures Malzes an 2. Stunden lang im Kühlfasse gewesen ist, worinnen eure Leute einander ablösen können. Nach diesem ziehet euer Ruder heraus, und indem ihr ein wenig dürres Malz oben darauf werfet, bedecket es wohl, und lasset es eine halbe Stunde ungetrübet stehn, damit es lauter ablaufen möge, und wenn das Malz zu Boden gesuncken ist, so wird der Liquor an der Fläche wieder hindurch laufen, und die Stärke desselben hinwegnehmen. Hierauf müßt ihr den Zapfen heraus ziehen, und ohngefehr eine Gallon heraus lassen, nicht in euren Zuber unterwärts, welcher eure Würze auffangen soll; sondern in euer langes Handgefäß, und thut es wiederum zurücke, indem ihr das Zapfenloch zustecket. Dieses thut 2. bis 3. mahl, bis ihr befindet, daß es lauter läufet, welches es anfangs nicht thun wird, ob schon euer Zapfenkohl noch so wohl eingerichtet ist.

Die ganze Zeit eures Brauens über, müßt ihr sehr sorgfältig seyn, allen möglichen Fleiß anzuwenden, die Lauterkeit und Schönheit eures Getränkes zu befördern.

In den Norden von Engeland, wo das beste Malzgetränke gemacht wird, sind sie so sorgfältig, ihr Getränke lauter zu machen, daß sie ihre erste Würze, in ihren Sammelgefässen stehen lassen, bis sie recht lauter ist, und alle gröbern Theile zu Boden gesunken sind. Dieses thun sie 3. Stunden an einander im Sommer, und 10. oder 12. Stunden im Winter, nachdem es die Gelegenheit erfordert, welches sie Blinking nennen. Hierauf schöpfen sie die lautere Würze heraus in die Braupfanne, und lassen den Niedersatz dahinten. Diese Gewohnheit ist dem Norden eigen, und in andern Theilen ganz unpracticable.

Wenn alles in euern Vorsatz oder Sammelgefäß heraus gelaufen, schöpfet oder pumpet euern andern Liquorem, der also eingerichtet, daß er alsdenn eben geschuckt ist, gekocht zu werden, heraus auf euer Malz, und indem ihr eure erste Würze wieder in den Braukessel thut, lasset es etwas jähling kochen, (welche Kochung der Hopfen, wenn er darauf gethan wird, sehr beschleuniget) ohngefehr anderthalbe Stunde lang für Merzen oder October-Bier, solches lange zu erhalten,

und

und eine Stunde für starkes Bier oder Ale, das gleich getrunken werden soll. Ich weiß, daß man gemeiniglich eine längere Kochung rathet; allein hierauf will ich antworten, wenn ich dahin komme, die Ursachen zu zeigen, warum gemeine Brauer selten oder niemahls gutes Malztrinken machen. Ich rathe vielmehr, daß man die Würze etwas geschwind koche, als wenn sie so lange stehet, und nur ein wenig siedet, weil die gemeine Erfahrung zeiget, daß ihr weniger abgehet, und sie besser fermentiret, und jähret nach solchem Kochen, als mähligen Sieden.

Wenn eure erste Würze also gekocht hat, muß sie in ein Kühlfaß, oder in mehr Kühlfässer geschöpfet werden, darinnen lasset das unreine Wesen zurück, und lasset es lauter ablaufen. Jemehr Kühlfässer ihr habt, und je dünner es stehet, desto eher kühlet es aus, (zumahl im heissen Wetter) und desto besser ist es; lasset es aus eurem Kühlfasse fein ausgekühlet in eure Tonne laufen, und setzet es im Sommer nicht eher dahin, daß es jähre, bis es so kalt als Wasser ist. Im Winter muß es zum wenigsten laulicht, (Blut warm) seyn, der Becher, worein ihr euren Gescht thut, daß er das übrige jährend mache, muß eine Mixtur von Würze haben, die heiß genug ist, es alles jährend zu machen. Wenn ihr sehet, daß es anfänget, einen dicken Gescht zu werfen, vermischet es wieder mit euren Handgefäß. Und wenn es das andere mahl einen Gescht aufgestossen, und ihr es für Ale oder süsses Bier, und alsbaldiges Trinken bestimmet, und es gehöriger massen gehopfet hat, schlaget den Gescht alle 5. Stunden 2. Tage oder länger zur Sommerszeit nieder, nachdem das Wetter ist; und 4. Tage an einander im Winter, decket euer Faß genau zu, daß es nicht in eure Gährungs-Tonne falle.

Wenn euer Gescht anfänget dunkel aufzustossen, und wenn ihr das Hohle eures Bechers niederwärts kehret, fast an der inwendigen Seite hängen bleibet, alsdenn schäumet den Gescht ab, und thut das übrige reinlich in euer Gefässe, indem ihr alle Hefen in den Boden eurer Tonne lasset, und nur das lautere nehmet. Nachdem es in euren Gefässe ein wenig gegohren hat, werdet ihr binnen wenig Tagen befinden, daß es sich geläutert, und zum trinken geschickt ist, wie wohl ihr es nach der Quantität eures Hopfens für längere Verwahrung zurichten könnet.

Wenn ihr im Merz oder October brauet, und es für lange Erhaltung gehopfet habt, müßt ihr es sodann nach seiner andern Gährung zu einem Gescht (nachdem ihr es einmahl präcipitiret) mit samt dem Gescht in euer Gefäß läutern, indem ihr es immer noch füllet, weil es aufstösset, und lasset, wenn ihr es zustopfet, ein gut Theil dicken Geschtes, es zu verwahren.

Bey Brauung Merz- oder October-Biers ist es rathsam, grosse Gefässe zu haben, so mit eisernen Reifen gebunden sind, und 2. 3. oder 4. Ochshöft halten, nachdem die Quantität ist, die ihr machen wollet, und thut alles in ein Gefässe; weil diese Art Getränkes sich in gröfser Quantität am besten hält, digeriret und milde wird.

Euer Gefässe soll eiserne Reifen haben, sonst dürfte euer Merzen-Bier leichtlich verderben. Wenn ihr den Spunt stets offen lasset, wird es schaal; wenn es sich begiebt, daß es im Sommer nur 6. Stunden an einander gefasset ist, kan plötzlicher Donner oder stürmische Nacht verursachen, daß ihr in eurem Keller ein leeres Gefäß und vollen Boden antreffet. Man giebt vor, der Merz sey der beste Monat zum brauen, und das Wasser besser als im October; allein ich habe allezeit befunden, daß das October-Bier, weil es so viel kalte Monate hat, worinnen es digeriren kan, das beste Getränke werde, und nicht so viel Wachsamkeit und Probierung, als das Merzenbier, durch Oefnung und Verstopfung des Loches bey jeder Veränderung des Wetters erfodert.

Viele Edelleute auf dem Lande, loben und erheben ihr altes Bier, so 5. 10. oder mehr Jahre alt seyn soll; es ist wahr, mehr Malz und Hopfen, als ich vorschlage, pflegt das Getränke länger zu halten, als ich zu thun gewohnt bin; allein mit schlechten Vortheile. Denn es wird meines in keinem erwünschten Stücke übertreffen, ausser an einer ungemeinen Stärke, wornach die meisten nicht viel fragen. Ich zapfe meines allemahl um das Ende des neunten Monats an, und mein Merzenbier zu Weinachten, und mein Octoberbier mitten im Sommer, um welche Zeit es gemeiniglich am besten ist; wird sich aber sehr wohl 1. bis 2. Jahr in Bouteillen halten. Verstopfet euer Gefässe wohl mit Cork und Leimen, und lasset neben dem Spuntloch ein kleines Luftloch mit einem Zäpflein verstopfet. Dieses ziehet nie heraus, bis ihr eine grosse Quantität mit einander abziehet. Solcher gestalt wird es so genau

nau verstopft gehalten, daß es recht gewaltsam, wohl ein Quart herausspritzet. Alsdenn verstopfet es geschwinde wieder, und giesset es in ein Glas, so sieht es so schön, als Bottelbier, auch zur Winterszeit. Wenn ihr aber den Spunt einmal aufmachet, eine Quantität auf einmal abzuziehen, wird es gar merklich seine frische Eigenschaft verliehren, und lange zubringen, ehe es sich wieder erhohlet.

Ich gedenke keiner Anweisung für die andere und dritte Würze; wer die erste wohl zurichten kan, kan in den übrigen nie verfehlen. Wenn eure dritte Würze, auf heisse Gefässe gegossen wird, kan sie nur kalt Wasser seyn.

## Das 3. Kapittel.

# Von Nottinghamer Bier oder Ale.

Das vornehmste, so sie bey dessen Verfertigung beobachten, ist, daß sie es, wenn es in Gehren ist, nur in einem Zuber 4. oder 5. Tage an einander stehen lassen, ehe sie es in das Faß thun; und rühren es des Tages zweymal um, und schlagen das Oberste oder den Gescht nieder, dieses giebt ihm den süssen öhlichten Geschmack.

Wenn Bier oder Ale sich nicht recht läutern will, thut in ein Ochshöft 2. oder 3. Bouteillen altes Lagerbier oder Ale hinein, so wird es ihm viel helfen.

Wenn Bier **schaal** oder **sauer** ist; so thut in ein Orhöft ein Nössel **Roßbohnenmehl**, vermischet es mit Gescht, bis es so dicke wird, als ein Kloß, so wird es solches wieder zurecht bringen.

Nehmet Gekörne, und leget ein Lager davon und eins von euren gesottenen Hopfen darauf, und so weiter, so werden sie sich lange Zeit gut erhalten; und wenn sie einem Pferd, dem die Haut am Gerippe entklebet, gegeben werden, so wird es sich ungemein wieder davon erholen.

Herr Martin in seiner Beschreibung S. Kelda meldet, daß wenn die Einwohner Ale brauen, sie den Saft von **Nesselwurzeln** nehmen, und solchen mit ein wenig **Teig** von **Gerstenmehl** vermischen. Dieser Teig oder Brey wohl untereinder geknetet, und gemenget, bringe guten Gescht hervor.

## Das 4. Kapittel.

# Vom Cyder oder Apfelwein.

Nebst dem Biere ist der Apfelwein am meisten im Gebrauch, welches fürtrefliche Getränke man auf unterschiedliche Weise zuzurichten pfleget, nachdem nemlich der Zubereiter geschickt, und der Geschmack derer, so ihn trinken, beschaffen ist; einigen gefället diese Art Apfelwein am besten, und andern eine andere, nachdem das Obst ist, woraus er gemacht wird, und nachdem die Methoden sind, deren man sich bey dessen Zubereitung bedienet.

Es kan aber das Cyder-Obst unter zwey Sorten, oder Gattungen gebracht werden, entweder die **wilde, herbe** und **gemeine Aepfel**, so in grosser Menge in den Provinzen Hertford, Worceſter und Glouceſter, und in unterſchiedlichen andern anliegenden Plätzen, auf den Feldern und in Zäunen wachsen, und die an vielen andern Orten mehr bloß für Apfelwein gepflanzet werden, als welche dem Geschmack eines diebischen Nachbars nicht anstehen, noch die Kosten und Mühe, so die Erhaltung mehrerer Zäune erfordert, einbringen.

Oder das **schönere Tafelobst**, als die Golden-Pippin, die Kentish-Pippin, die Pearmain &c. welche von vielen vorgezogen werden, indem sie einen herzhaftern und angenehmern Saft als andere Aepfel in sich haben.

Was die erstern anlanget, hat man befunden, daß die besten Gattungen für Aepfelwein die Red-streak oder **Rothstreimling**, White Muſt oder **Weißmoſt**, green Muſt oder **Grünmoſt**, die Gennet Moil, Eliots-Stocken Apple, Summerfillet, Winterfillet, Broomsbury-Crab, der Olive Under leaf-Apple, und der Fox-Whelp sey. Der Apfelwein davon, wird nicht eher gut, bis er 3. oder 4. Jahr alt ist.

Der meiste Theil darunter ist nur wild, und so streng, daß sie die Schweine kaum fressen, geben aber doch einen sehr häufigen, scharfen und weinigten Liquorem, der dem Franzwein gleich kömmt, wo er ihn nicht übertrift. Und wegen des Vortheils, solchen zu pflanzen, saget man, sie wären denen Pippins oder allen andern Gartenobst vorzuziehen.

Die andern Sorten Obst, woraus man Apfelwein machet, sind wie ich vorher sagte, die Golden Pippin, Kentish Pippin, Pearmain, Gilly Flower, Kirton Pippin, Mother Pippin &c.

Die besten Sorten von Cyder-Obst sind weit saftiger, und der Liquor scheidet sich leichter von dem Apfel ab, als bey dem besten Tafelobst.

Einige merken an, daß je röther ein Apfel ist, desto besser sey er vor Cyder, und je bleicher je schlimmer; und daß sich ein Apfel, der eine zähe Schale hat, nicht übel vor Apfelwein schicke; aber je geneigter zur gelben Farbe der fleischichte Theil eines Apfels ist, desto bessere Farbe wird der Apfelwein bekommen.

Aepfel von bittern Schmack werden euern Apfelwein verderben, aber der Saft davon und von den wilden Aepfelbäumen pflegt so gute Geister zu geben, als die besten Aepfel, wenn er fermentirt ist; denn weder der Saure noch der bittere Geschmack steiget mit dem Geist auf.

Lasset eure Aepfel, woraus ihr Cyder machet, durchaus reif, und im dürrem Wetter, ohne Zerstossung, eingesammlet seyn. Es träget solches gar viel zur Güte und Dauerhaftigkeit des Cyders bey, wenn man sie eine Woche oder zwo auf Haufen liegen lässet: Je strenger und härter das Obst ist, desto länger mögen sie liegen, und je mürber und fleischichter, desto kürzere Zeit, welches machet, daß sie ihre wässerichte Feuchtigkeit ausschwitzen, und verbessert den überbleibenden Saft; sie pflegen aber von dem Baum weg mehr zu geben, als wenn sie so gehalten werden.

Solche, die der Wind abgeschlagen, zerstossen, oder auf andere Weise beschädiget oder unreif sind, sondert von dem reifen und gesunden ab.

Denn es ist besser, zwey Arten Cyder zu machen, die eine gut, und die andere schlimmer, als daß er aller nichts nütze sey. Je eher dergleichen Obst gepreßt wird, desto besser ist es; und nehmet von neuen Aepfeln alle Stiele, Blätter und verfaulte Aepfel hinweg, weil solche dem Cyder einen üblen Geschmack geben, und von faulen Aepfeln verdirbt er gar.

Hebet solche Aepfel, die vor der Reifung abfallen auf, bis das andere vollends reif ist, sonst wird der Cyder nicht werth seyn, daß man ihn trinket.

Ohngefehr 20. oder 22. Scheffel von guten Cyder-Aepfeln, die eben gleich von dem Baum abgenommen sind, werden ein Ochshöft Cyder machen; nachdem sie eine Weile in Haufen gelegen, mürbe zu werden, da werden 25. bis 30. Scheffel ein Ochshöft machen.

Diejenigen, so Aepfel in grosser Menge haben, mahlen sie gemeiniglich mit einer Roßmühle, womit die Gerber die Rinde mahlen, allein die neu erfundene Mühle, so in Herr *Worlidge's* Vineto Britannico beschrieben ist, gehet gut an, und pfleget eine grosse Quantität zu mahlen.

Nachdem eure Aepfel gemahlen sind, sollen sie in Stroh, oder in einen härenen Sack gethan, und also in die Presse geschickt werden, deren man unterschiedene hat, aber die Schraubpresse ist die beste. Gleichwie es aber unterschiedene Methoden, den Cyder zu machen, giebt, und auch unterschiedliche Sorten des Obstes sind, woraus er gemacht wird, und einige diese Art Cyder, und andere eine andere lieben, nachdem die Methode, nach welcher er gemacht wird, und das Obst ist, daraus er gemacht worden, wie vorher Erwehnung geschehen; also will ich mich bemühen, euch unterschiedliche Methoden, so mir vorgekommen, anzuzeigen, und solche eurer Experienz zu überlassen.

Ich bin aber der Meinung, die beste Weise, dieses Getränke zu verbessern, würde eine besondere Achtsamkeit oder Behutsamkeit seyn, solches nach denen Gattungen der Aepfel, insonderheit der vornehmsten Cyder-Aepfel, zuzurichten.

## Das 5. Kapittel.

# Unterschiedliche Arten und Methoden, Cyder oder Aepfelwein zu machen.

Als erstlich des Herrn Worlidge seine, welcher vorschläget, daß wenn euer Cyder oder Aepfelmost ausgepresset ist, so soll er einen Tag oder zwo, oder länger in einer offenen Tonne stehen, oder nur mit einem Tuch oder mit Bretern bedeckt werden, daß kein Staub hinein falle, oder in einem Oxhöft, oder andern Gefäß, das nicht gar voll ist, mit einem offenen Spund, bis die groben Theile zu Boden sinken, und alsdenn ihn in Eymer zu ziehen, und in einige Gefässe zu füllen,

füllen, worinnen ihr ihn länger halten wollet, indem ihr bald den 8ten Theil leer lasset. Leget diese Gefässe in eure kältesten Keller oder Träger, und lasset den Spunt offen, oder bedecket ihn nur mit einer leichten Decke, damit euer Most und sein volatilischer und flüchtiger Geist frey hindurch exspiriren möge, welches auf andere Weise seinen Weg verhindern würde, und damit euer Most kühle und nicht warm erhalten werde, sonst gähret er zu viel.

Wenn er also offen stehet, so wird er nach und nach seine groben Theile desto besser fallen lassen, und beyzeiten lauter werden; ohne einigen Verlust seiner wahren und dauerhaften Geister. Denn die Kälte ist hier die Ursache seiner Läuterung. Die Wärme aber verursachet die Auflösung und Zurückhaltung dererjenigen Theile, so dem Apfel-Most seiner Farbe und Geschmackes berauben, und die ausser dem präcipitiren würden.

Die Zeit, die er offen im Gefässe stehen soll, ist nach der Art und Eigenschaft des Obstes, sehr unterschieden. Wenn das Obst mürbe oder süsse gewesen, desto mehr wird von den groben Theilen mit dem Liquore ausgepresst worden, und desto längere Zeit wird also zu seiner Präcipitirung erfodert werden. Wenn aber das Obst hart und scharf gewesen, desto dünner quellet der Liquor aus der Presse heraus, und desto eher wird euer Most lauter werden: Und ihr müsset merken, daß so bald dieser Most von harten Aepfeln lauter ist, so müsset ihr ihn von seinen präcipitirten Hefen abziehen, sonst möchte er sauer werden, oder einen üblen Geschmack davon an sich nehmen.

Dieses Offenstehen des Gefässes verursachet eine Ausdünstung des wilden oder flüchtigen Geistes, welcher, so er eingeschlossen wird, eine continuirliche Gährung machete, so dem Apfelwein sehr nachtheilig wäre, und im Fall es nicht auf andere Weise verbrauset, dürfte es beyzeiten dem Gefäß den Boden ausstossen.

Die Hauptursache, daß in denen meisten Theilen Engelandes so übler Obstwein gemacht worden, ist die zu frühzeitige Auffspündung desselben gewesen. Weil man gemeiniglich vorschreibet, und auch eben so ofte würklich thut, daß so bald der Apfelwein gepreßt, abgesieget und fermentiret ist, sie ihn genau mit einer sehr grossen Zuversicht verstopfen, und wenn er nicht gar genau verstopfet wird, pflegt er zu verderben, und unbrauchbar zu werden; also, daß wenn diese Cyderisten

wegen des besten Obstes Sorge getragen, und solches nach der besten möglichsten Weise zugerichtet, so ist dennoch ihr Obstwein gemeiniglich bleich, scharff und ungeschmack ꝛc. gerathen; alles von wegen der zu frühzeitigen Verstopfung desselben. Denn die Verstopfung des Obstsweins, ehe er lauter wird, oder da die Hefen noch darunter sind (wenn er gleich präcipitiret ist) verursachet wiederhohlte Fermentation; welche Fermentationes diesen Liquorem gar sehr schwächen, indem sie diejenigen Theile präcipitiren, welche ihre Farbe und Schmack mittheilen.

So lange seine grobe Hefen oder einiger Niedersatz darinnen übrig bleibet, so lange verursachet jede Veränderung des Wetters einige Bewegung darinnen, die man insgemein Fermentation oder **Gährung** nennet. Diese machet diesen Liquorem so dünne, daß sie leichtlich diese particulas verhindert, oder niederschlagen lässet, und den Most dünne, schwach, sauer, und übelschmeckend machet. Er ist schwach und dünne, weil er seine Süßigkeit verlohren; indem diese Theilgen, die zuckerhafte Substanz oder Theil des Apfels sind; und von üblen Geschmack, weil er mit den gröbern vermischt ist, so putreficiret und erhitzt er sich, und stecket die ganze Massa im Gefässe an: Alle diese Würkungen tragen sich augenscheinlich zu, wenn der Apfelwein auf die gemeine Weise zubereitet wird. Diese Hefen sind die Ursache, daß der Cork aus der Bouteille heraus springet, oder die Bouteille zerbrechen, oder wenigstens bey ihrer Eröffnung den Wein heraus spritzen; und wenn sie sich mit dem übrigen vermischen, solches unangenehm machen.

Weil man sich über diese Dinge gemeiniglich beschwehret hat, haben sich manche den Kopf zerbrochen, Mittel dawieder auszusinnen. Einige haben sich vieler Kunstgriffe bedienet, ihn zu fermentiren, und durch wiederhohlte Fermentation lauter zu machen: Andere haben durch Zusatz, als: **Talchstein** ꝛc. eine Præcipitation erzwungen, und wenn sie dieses gethan gehabt, und befunden, daß es dünne, bleich und sauer gewesen, haben sie durch **Syrub**, **Theriack** oder **Kutzucker** die Dicke, die Farbe und den Geschmack gegeben. Was vor Annehmlichkeit bey Trinkung eines solchen **Mischmasches** seyn könne, oder wie viel es zur Gesundheit und langem Leben beytrage, überlasse einem jeden Verständigen zu urtheilen.

Nachdem euer Obstwein eine gute Zeit offen gestanden, bis er sich

sich ziemlich geläutert hat, welches binnen 3. 4. oder 5. Wochen geschehen kan, alsdenn wird es dienlich seyn, ihn in Bouteillen, wenn ihr solche in Menge habt, oder in andere Gefässe abzuziehen, daß er sich darinnen noch besser läutere; denn nachdem er von seinen groben Hefen abgesondert ist, wird er die übergebliebenen Theilgen, oder fliegenden Hefen noch leichter zurück senden, als er würde gethan haben, wenn die grossen Theile noch zurück geblieben wären, indem er seine Fermentation, bey jeder Veränderung der Luft oder andern Zufällen, verändere.

Seine Läuterung wird bisweilen deutlich abzunehmen seyn, wenn ihr den Schaum mit einem Spahn bey Seite thut. Allein es accurater zu verrichten, könnet ihr eine gläserne Röhre nehmen, einen Fuß oder mehr lang, die an beyden Enden offen ist, verstopfet das obere Ende der Röhre mit euern Daumen, und lasset das andere Ende so tief in den Most hinunter, als ihr vor gut befindet, dann öffnet das oberste Ende, indem ihr euren Daumen hinweg nehmet, so wird der Most in der gläsernen Röhre in die Höhe steigen; alsdenn verstopfet das oberste Ende wieder mit euren Daumen, und nehmet die Röhre heraus, und haltet sie über ein Trinkglaß, thut euren Daumen hinweg, so möget ihr darinnen die Beschaffenheit und Lauterkeit eures Mostes unterscheiden.

Wenn ihr nicht sonderlich viel Apfelwein habt, oder ihr willens seyd, eure auserlesensten Sorten des Obstsweins zu erhalten, so ist der beste Weg, grosse gläserne Bouteillen 1. oder 2. Gallons das Stück, mehr oder weniger zu nehmen; darein ziehet euern Wein ab, und lasset die Bouteillen offen, oder nur bloß zugedeckt stehen, in euren kältesten Keller einen Monat oder mehr, bis ihr mit einem Licht und euren Augen, indem ihr die Bouteille dazwischen setzet, wahrnehmet, daß euer Apfelwein schön, lauter und durchsichtig ist; welches man über fein nennen möchte, wenn sich die übrigen Theilgen, oder fliegenden Hefen an den Boden der Bouteille gesezt haben.

Wenn die Quantität eures auserlesensten Apfelweins zu groß für eure Bouteille ist, könnet ihr euch an derselben steinerne Bouteille oder Krüge, oder glaßirter irdener Gefässe bedienen. Je grösser sie sind, desto besser ist es; welche auf euren Balken, Trägern, Kellern oder Gewölbern in Reihen gestellet, und mit Bretern oder dergleichen bede-

cket werden können, euren Apfelwein vor Staub ꝛc. aber nicht vor der Luft, zu verwahren. Dieweil ihr aber, die Lauterkeit eures Apfelweins in diesen nicht so gut und leicht, als in durchsichtigen Gefässen, erkennen oder sehen könnet, so könnet ihr euch nun eures vorhergedachten **Glaßtrichters** bedienen.

Die Ursache, warum gläserne Bouteillen oder andere glaßirte, oder steinerne Gefässe vor diese andere Läuterung geschickter sind, als die hölzerne, ist: Weil die Kälte des Gefässes sehr viel zu der Präcipitation dieser überbleibender Theile beyträget, die auf andere Weise diesen Liquorem verfälschen würden.

Wenn aber die Quantität eures Apfelweins so groß ist, daß er nicht in das Gefäß hinein gehet, alsdenn könnet ihr ihn in andere wohlausgespühlte Gefässe abziehen; und lasset ihn ein wenig zugedeckt stehen, bis er recht lauter ist, ehe ihr ihn aufstopfet. Wenn ihr befindet, daß euer Apfelmost in hölzernen Gefässen, sich aus Mangel der Kälte, so in einem glasirten Gefässe ist, nicht so bald, als ihr es wünschet, läutert, könnet ihr **Kieselsteine**, die rein und dürre sind, nehmen, und sie in euer Weinfaß thun. Denn man sagt, und mit ziemlichem Grunde, daß dieses viel zur behenden Niederschlagung derer Hefen beytrage. Dergleichen effect hat es auch, wenn man einen Sack mit **Salz**, um die auswendige Seiten an dem untern Theil des Gefässes herum leget.

Wenn euer Apfelwein den höchsten Grad der Lauterkeit erlanget, welches er auf diese Art thun wird, wenn ihr nur Geduld habt, ihn lange genug offen stehen zu lassen (wiewohl mancher in der halben Zeit lauter werden wird, die ein anderer erfodert) alsdenn nehmet eure gläserne Röhre oder Trichter, und ziehet ihn von seinen lezten Hefen in kleinere Bouteillen ab, worinnen ihr ihn zu eurem Gebrauch behalten wollet. Wenn er also abgezogen, und durchgehends geläutert ist, könnet ihr eure Bouteillen alle wohl mit Cork verstopfen, und sie in euer kühles Conservatorium setzen, und wenn euer Wein etliche wenige Wochen daselbst gestanden hat, wird er überaus hübsch frisch werden, und schäumen, ohne die geringste Hefenwerfung, und seine erste Süssigkeit behalten, auch von einer bleichen Farbe in eine beliebte Canarien oder Spanische Weinfarbe verwandeln; wenn ihr aber Gelegenheit habt, seine Maturität zu beschleunigen, setzet so viele von euren Bouteillen,

teillen, als ihr meynet, daß ihr in der Eil brauchet, in einen etwas wärmern Ort, als euer gewöhnlich Conservatorium ist, so wird es eueren Wunsch bald erfüllen.

Bisweilen wird sichs begeben, daß den nechsten Sommer, nachdem er also geläutert worden, einige Wolken oder fliegende Hefen in euere Bouteille erscheinen, welche die Wärme der Jahrszeit verursachet, so eine andere Gährung von derjenigen Fettigkeit des Cörpers des Obstweins, der aus einer süssen Art Obstes gemacht worden, welche in einer dünnern Gattung des Apfelweins nicht zu erscheinen pflegen; aber sie werden sich in kurzer Zeit setzen, so könnet ihr das lautere mit eurem Trichter von dem Hefen, ohne sonderlichen Nachtheil des Weines, abziehen.

Diese letztere Fermentation verderbet bey grossen Quantitäten Apfelweins, aus Mangel zeitiger Zuvorkommung, denselben öfters, als welches nicht so wohl in hölzernen Gefässen, als in gläsernen geschehen kan, worinnen man die mancherley Veränderung, so sich in diesen Liquoribus ereignet, leichter bemerken kan. So weit gehet des Herrn Worlidgens Meinung von diesem Liquore.

Herr Langford schlägt bey Zubereitung des Cyders vor, man solle den Liquorem oder Saft, sobald er ausgepreßt sey, nehmen, und durch ein Sieb sieben, und also in das Faß füllen, bis ohngefehr noch 2. Gallon fehlen, daß es voll sey. Dieses Faß verstopfe man mit einem Stopfer 2. oder 3. Tage, und alsdenn verstopfe man es genaue mit Leimen, und stecke einen Pflock in das Luftloch, den man eine Woche lang, des Tages einmahl, heraus ziehen könne, ihm ein wenig Luft zu geben. Alsdenn verstopfe mans wieder genau, und lasse es stehen, bis man meynet, daß es sich geläutert habe, und zapfe es an, um zu sehen, wie es sich ausgeläutert. Das Sommerobst nach einem Monat, den Genet Moyl nach dem ersten Frost, und den roth Streimling, und ander Winterobst nicht eher bis im Januario.

## Des Herrn Cooks Methode, Obstwein zu machen.

Lasset euer Obst hangen, bis es völlig und durchgehends reif ist, welches am besten an der braunen Farbe des Kerns erkannt wird, oder vielmehr an dem Geklapper des Apfels, oder wenn die Aepfel im stillen

Wetter

Wetter sehr abfallen; denn, so das Obst grün ist, wird der Apfelwein sauer werden. Nehmet eure Apfel trocken ab, und thut diejenigen, so bestossen sind, hinweg, denn sie verderben dem Wein den Geschmack.

Wenn ihr sie nicht mit der Hand abnehmet, welches beschwerlich ist, leget einen Bund Stroh unter den Baum, und über diesen eine Decke, schüttelt sie fein bescheidentlich ab, nicht zuviel auf einmahl, sondern ofte; traget sie wohin, da sie schwitzen können, nemlich auf trockene mit Brettern gediehlte Böden; keinesweges auf Erden, es müste denn viel frisches Stroh darunter liegen. In ohngefehr 10. oder 14. Tagen werden sie das Schwitzen vollbracht haben, alsdenn mahlet oder stosset sie, verwahret jede Art Obst a part, im Fall ihr genug habt, ein Gefäß von einer Gattung zu füllen; wo nicht, thut solche unter einander, so gleich reif sind, zu deren gleichförmigen Gährung. Winterobst, kan 3. Wochen oder einen Monat liegen, ehe ihr es mahlet. Je grüner es gewesen, da ihr es abgenommen, desto länger lasset es liegen.

Wenn es gemahlen ist, lasset es 24. Stunden liegen, ehe ihr es presset, so wird ihm solches eine desto hellere Amberfarbe geben, und seine allzu starke Gährung verhindern; und wenn das Obst sehr mild wäre, thut zu jeden 12. Scheffeln gestampftes Obstes, 6. Gallons lauteres Wasser, und schüttet solches darauf, so bald sie gestampft sind; Je reicher und milder, desto mehr Wasser, seine übermäßige Gährung zurücke zu halten, und obschon der Wein schwächer wird, so geräth er doch desto angenehmer: Denn überreifes und gar zu mürbes Obst, lässet bey der Durchseigung so viel von der lockern, und fleischigten Substanz mit durchgehen, daß ihr mit Schwierigkeit die Hefen von dem Liquore absondern könnet, ehe er fermentiret, und so dann gehen die muntern und anmuthigen Geister hinweg, und lassen einen dumpfigten oder sauern Trank hinter sich, der sich von den überbliebenen groben Hefen zusammen gezogen hat.

Der Apfelwein, der aus solchem Obst gemacht wird, hat nöthig, daß er sich 24. Stunden in einem grossen Faß oder Gefässe setze, daß sich die Hefen legen mögen, ehe ihr es in Tonnen füllet, alsdenn ziehet ihn ab, und lasset so viel von den dicken Hefen dahinten, als ihr könnet (die ihr dennoch unter eure Presse für einen Wasser-Cyder thun kön-

net.) Wenn ihr befindet, daß euer Apfelwein noch so getrübt ist, daß er stark gähret, so ziehet ihn in ein ander Fäßgen ab, durch einen Zapfen, 2. oder 3. Zoll vom Boden, und also lasset ihn sich so lange setzen, bis ihr denket, daß er bald gähren will. Denn, wenn er in euren Zubern gähret, so werdet ihr gar wenig von den groben Hefen desselben bekommen können. Merket, daß ihr ihn die ganze Zeit, die er in euren Zubern ist, zudecken müsset; und je geläuterter ihr ihn in eure Gefässe thut, desto weniger wird er fermentiren, und desto besser wird er zu trinken seyn. Aber im Fall ihr den Apfelwein erkältet (wie sichs im kalten Winter oft zuträgt) also, daß er nicht gähret, wenn er in Fässer gethan wird, so werfet ein Nössel Saft von **Erdepheu**, und halb so viel **Talchglaß** hinein, ihn zu läutern; und wenn er dieses nicht alsbald thut, so wird er es doch auf den Frühling thun.

Wenn diese Anweisung in Acht genommen worden, füllet ihn in Fässer; und wenn er nachlässet zu gähren, verspündet ihn genau, und haltet ihn so, bis er geschickt ist, in Bouteillen gefüllt zu werden, das ist, wenn er lauter ist: Denn bis hieher stehet er in Gefahr, dieselbe zu zersprengen; und wenn ihr ihn sehr frisch und scharff haben wollet, (wie ihn die meisten verlangen) so thut einen Klumpen **Hutzucker** in jedwede Bouteille. Oder ihr könnet die folgende Methode beobachten, welche ist, daß ihr euren Apfelwein, nachdem er gepreßt worden, abseiget, und ihn in einen Zuber oder Faß thut, so einen Zapfen hat, dieses decket mit einem Sack oder Tüchern wohl zu, solchergestalt haben einige von den Geistern die Freyheit zu evaporiren. Hingegen wo ihr ihn zu bald in ein Faß thut, wird er die Spiritus zu bald in einen Liquorem treiben, und eine Fermentation verursachen, ehe einige von den groben Hefen davon abgesondert werden. Denn das vornehmste Stück, das man bey Machung des Apfelweins zu merken hat, ist, daß man nur so viel Geister evaporiren lasse, als die Fermentation so lange verhindern, bis die groben Hefen davon abgesondert werden, und man doch noch Geister genug behalte, so eine Fermentation verursachen, wenn man sie haben will. Denn so es zu viel fermentiret, wird es seine Süßigkeit verliehren, und rauh und dünne werden; und wenn es gar nicht fermentiret, wird es verderblich und sauer werden. Derohalben lasset es 24. Stunden oder länger in dem Fasse stehen, (nachdem ihr es zum Gähren geneigt befindet,)

findet) also lasset es länger oder weniger Zeit stehen; und wenn ihr es abziehet, lasset so viel von den groben Hefen zurück, als ihr könnet, denn Hefen des Apfelweins sind geneigt, ihn bey jeglicher Veränderung des Wetters in eine neue Fermentation zu bringen. Nachdem er seine Zeit im Faß gestanden hat, thut ihn ins Faß, solches füllet bald gar voll. Wenn ihr aber befindet, daß er stark anfängt zu gähren, ziehet ihn wieder ab, und nehmet die groben Hefen hinweg; und wenn ihr befindet, daß es noch gähret, wiederholet eben dieselbige Operation, bis ihr es zum Stande bringet. Denn es ist ein sehr dicker Liquor und sehr zur Fermentation geneigt, insonderheit, wenn die groben Hefen nicht zeitlich davon abgesondert werden; und wenn demnach unbeständiges oder nasses Wetter, zur Zeit, da er gähret einfället, wird er um so viel desto schwerer in Acht zu nehmen seyn, und desto grössere Sorgfalt erfordern.

Wenn er gegohren hat, stopfet ihn auf, so, daß ihr nur ein kleines Luftloch lasset, wenn wir ihn das erstemal aufstopfet, wobey ihr bisweilen probiren könnet, ob es Luft bedarf, damit es euer Faß nicht zersprenge.

Nur dieses hat man im voraus zu merken, daß es bey Zubereitung des Apfelweins ein grosser Vortheil ist, wenn man das Obst und Erdreich fein mit einander vergleichet: Massen es gewiß ist, daß an vielen Orten, auch in einerley Landschaft, an einem Orte besserer Aepfelwein gemacht wird, als am andern, ob er schon an beyden Orten auf einerley Art, und von einerley Obst gemacht wird; und wenn man specialere Anmerkungen bey dergleichen Erdreich gemachet, und dessen Natur und Herfürbringung genauer untersuchet, würde es viel zur Verbesserung des Obstes und Obstweins beytragen.

Herr Worlidge recommendiret gar sehr salzigtes Land neben der See, so unvergleichlich für Obst wäre; und für Obst, das den Winter über dauern soll, das starke steife Land.

Wenn aber euer Obst unreif, oder euer Aepfelwein dünne ist, und ihr Willens habt, solchen stärker zu machen, absonderlich, wenn ihr in dem nördlichen Lande wohnet, so könnet ihr ihn durch folgende Recepte verbesserter: Nehmet Pippins, Pearmains &c. und zu jeder Gallon des Safts thut 2. Pfund Rosinen-Syder. Diese schneidet klein, decket das Faß zu, und lasset sie 2. bis 3. Tage stehen, ziehet

den

den Liquorem durch einen Zapfen ab, presset die Rosinen aus, und thut beyde Liquores in ein Faß, daß sie fermentiren, und nach 14. Tagen ziehet sie ab. Füllet das Faß, worein ihr sie abziehet nicht voll, sondern lasset etwas Platz, daß es fermentiren könne. Nach diesem verstopfet es genau, und lasset nur ein Spundloch offen, oder locker verstopfet; und wenn er gegohren hat, füllet das Gefässe, und wenn er sich geläutert, füllet ihn in Bouteillen: Oder man kan es auf andere Art verrichten:

Nehmet eure Aepfel, wenn sie am besten schmecken, nicht zu grün, noch zu mürbe. Diejenigen, so grosse Gärten haben, können ihre Bäume sachte schütteln, und diejenigen Aepfel, so abfallen, aufheben, und selben Tag noch pressen. Füllet euer Faß nicht über 3. Quart voll, und lasset es stehen, bis es lauter wird, welches gemeiniglich binnen 8. oder 10. Tagen geschiehet, und alsdenn ziehet nur das lautere allein ab, und füllet ein reines Gefässe bald bis oben an voll, und gebet ihm täglich 3 mal Luft, sonst stösset es dem Faß den Boden aus, und also continuiret eine Woche.

Alsdenn nehmet zu jeglichen 10. Gallons Aepfelwein ein Pfund an der Sonnen getrocknete **Rosinen**, und thut sie ein bis 2. Tage in **Brandwein**. Hierauf nehmet nur die Rosinen, und thut sie in den Apfelmost, und lasset ihn 3. oder 4. Tage länger stehen. Endlich verstopfet das Faß fein wohl, füllet ihn aber nicht in Bouteillen bis im Merz, er müßte denn von Codlings oder **Kochäpfeln** seyn, die sich nicht so lange halten.

Eine andere Verbesserung des Aepfelweins, ist derjenige, den man Royal-Cyder nennet, dessen Herr Jonas Moor gedenket, welcher durch Vermehrung oder Zusatz derer Geister gemachet wird, welches die Blähung und Cruditäten des Apfelweins verbessert, dem Magen sehr gesund ist, und ihm die Stärke des Weins giebt, wenn man zwey Orhöft guten zu einem hinzuthut. Zu diesem Ende thut ein Orhöft Apfelwein in eine Kolbe, und ziehet die Spiritus alle ab; nachgehends destilliret besagte Spiritus zum andernmal, und thut sie in euer anderes Orhöft, und füllet es auf. Rühret es wohl um, und haltet es wohl verstopfet; ausgenommen in 10. oder 20. Tagen, lasset es an einem 5. bis 6. Stunden offen liegen, und binnen eines Vierteljahres wird

dieser Apfelwein so stark, wo nicht stärker seyn, als der beste **Franz-Wein.**

Wenn ihr aber haben wollet, daß er wie **Canarienwein** schmecken soll, müßt ihr noch mehr Spiritus und so viel Zucker oder Süssigkeit (deren Zubereitung hernach zeigen will) hinzuthun, bis es eurem Geschmack gefällig ist. Und gleichwie die Proportion eines Pint oder Nössels guter Spirituum zu einem Gallon ihn so stark, als **Franzwein** machen wird; also wird ihn anderhalbes Pint oder Nössel so stark, als **Spanischen** machen: Und auf solche Weise kan hierdurch **Birnmost**, der Saft von **Kirschen, Maulbeeren, Corinthen** und **Johannisbeere**, durch Hinzuthuung ihrer eigenen Spirituum, oder anderer geschickter Spirituum, so stark als Wein gemacht werden.

Ich sage mit andern geschickten Spiritibus, weil Brandtwein und Spiritus von Getreide, ob sie wohl auch angehen, nicht so natürlich und gut sind, als die von eben derselben Gattung Obst gemacht worden. Und die Spiritus, so von Bier gemachet werden, sind die schlimmsten unter allen; es müßte denn das Bier mit Aepfelwein vermischt worden seyn, ehe die Spiritus abgezogen worden; aber die Spiritus vom Bier oder Ale thun gut, wenn man sie mit eben derselben Gattung vermischet, und vermehret ihre Stärke gar sehr, und ist eine Mixtur, so zeithero mit Derby- und Nottinghamer Ale oder süssen Bier, und mit starken Bier, im Brauch gewesen ist.

Nur merket erstlich, daß der alte und saure Apfelwein, der sich kaum trinken lässet, die gröste Quantität Geister und den besten Geschmack giebet; und je länger die Spiritus gehalten werden, desto weniger werden sie nach dem Feuer schmecken; welches die gröste Ungelegenheit ist, so diese Art der Zurichtung des Apfelweins begleitet; und derohalben wolte ich vorschlagen, wenn ihr ihn recht gut machen wollet, nur das erste, so läuft, von euren Spiritibus zu nehmen, es mit euern Cyder zu vermischen; und den dünnern Theil distilliret wieder. Denn es am besten seyn wird, wenn ihr ihm so viel Zeit bestimmet, oder so alt werden lasset, bis er den verbrannten Geschmack verliehret: Ein Gallon starken Apfelweins wird ein Pint Spiritus geben.

Betreffend die Zeit, da ihr eure Spiritus in euren Apfelwein thun könnet, so wisset, daß je älter euer Wein ist, ehe die Spiritus darein

darein gethan werden, desto mehr Zeit wird er erfordern, ehe er sich incorporiret; und je eher man sie hinein thut, desto eher wird er zum Gebrauch geschickt werden. Nur sehet zu, daß euer Apfelwein gegohren habe, ehe ihr sie hinein thut.

Die beste Weise euren Zucker zuzurichten, ehe ihr ihn in euren Aepfelwein thut, ist, ihn zu einer Art Syrub, durch Auflösung im Wasser zu machen; ein hundert Pfund wird 16. Gallons machen, und so nach Proportion. Aber ehe ihr euren Zucker in den Kessel thut, nehmet das weisse von 30. oder 40. Eyern, je mehr, je besser, und schlaget sie mit einer Ruthe oder Stäbgen in 8. oder 10. Gallons Wasser; thut 4. Gallons von diesem also zubereiteten Eyerwasser in euren Kessel, wo euer Zucker aufgelößt werden soll. Alsdenn hänget ihn über ein gelindes Feuer, und rühret ihn um, bis es aufgelößt ist. Unterlasset aber nicht, wenn es kochet, mehr Eyerwasser hineinzuthun, zu verhüten, daß es nicht zu hoch kochet, und also fahret fort, hineinzuthun, ein Quart nach dem andern, bis euer Eyerwasser alles ist. Euer Eyerwasser aber in Theilgen zuzurichten, nemlich ein Quart oder zwey auf einmahl, ist am besten. Der Nutzen nun dieser Eyer ist nur, einen solchen Schaum zu Wege zu bringen, der nicht nur alle Unreinigkeit, und grobes Zeug von dem Zucker, sondern auch die Eyer alle wieder wegnehmen möge. Und wenn der Schaum aufgestossen, und klar hinweg genommen ist, alsdenn füllet euern Kessel mit so viel Wasser, als eure Quantität ausmachet, und lasset es zu der Dicke eines Syrups kochen; und wenn es kalt ist, thut es in euern Apfelwein. Wenn ihr ein wenig Coriander stosset, und in ein leinenes Säckgen bindet, und weil es kochet, hineinhänget, wird es ihm einen feinen angenehmen Geruch und Geschmack geben.

Von dieser Süßigkeit könnet ihr zwey bis drey Gallons mehr oder weniger, in ein Oxhöft hinein thun, nachdem euch der Appetit reitzet, oder die Langsamkeit eures Apfelweins erfordert. Thut sie aber nicht hinein, bis ihr euren Apfelwein das letztemal abgezogen, und seine Fermentation vorüber ist. Und ehe ihr eure Sußigkeit in das Faß thut, vermischet eure Süßigkeit und die Spiritus, die ihr hinein thun wollet, nebst gleicher Quantität Apfelwein, und rühret es wohl unter einander; alsdenn thut alles in euer Faß mit dem Apfel-

wein, und rühret es aus allen Kräften mit einem starken Stecken im Spundloch eine halbe Viertel Stunde wohl um. Darnach verstopfet es wohl, und ziehet nichts davon ab, bis in 2. 3. oder 4. Monaten, unter welcher Zeit es präſtiren wird, was es soll. Nur bemerket, daß, wenn ihr haben wollet, daß er Canariensect vorstelle, so müßt ihr desto mehr Spiritus und Zuckersyrup hinzuthun.

Wenn es aber **Franzwein** gleichen soll, desto weniger Zuckersyrup, oder gar keinen.

Was den Zucker anlanget, so wird der Apfelwein bleich bleiben, wenn die Süßigkeit mit weissen Zucker gemacht worden, und wenn sie mit braunen Zucker gemachet worden, wird es ihn zu einer höhern Farbe bringen. Und nach meiner Meynung ist der letzte eben so gut, und wohlfeiler; massen der gröbste vermittelst vorhergemeldeter Zubereitung so lauter wird, als der feinste; und wenn man die Süßigkeit also machet, wird das Quart nur 5. Stüber kosten.

Und also kan jederman seine mancherley Getränke mit demjenigen machen, welches er vor gut, wohlfeil und gesund befindet; welches besser ist, als was er von Weinkellern gewärtig seyn muß, wenn er gleich dreymal soviel davor giebet: So hat er auch nicht Ursache, daß die Getränke in diesen Häusern so sehr verfälschet sind, als andere; massen keiner dem Auge von solcher Güte, und Schönheit, keiner dem Geruch und Schmack so delicat, und dem Beutel so wohlfeil verschaffet werden kan.

Der hülsigte Theil von Aepfeln, nachdem der Cyder ausgepreßt ist, wenn er 2. oder 3. Tage in so viel Wasser, als ihn bedecket, geweichet, und alsdenn rein ausgepreßt, und in einem Gefässe erhalten wird, bis er wohl fermentiret; wie auch, was die Hefen von allen euern Apfelwein vor Spiritum oder Brandtwein verschaffen, solches wird, wenn es dem Cyder von eben dergleichen Aepfeln beygefüget worden, ihn so stark als **Franzwein** machen, welches eine Sache von grossem Vortheil ist.

Wenn man Spiritus in Bouteillen unter Cyder oder die vorherbesagten Liquores thut, lassen sie sich nicht wohl trinken. Ich war lange Zeit bekümmert, auszusinnen, wie man dieses Getränke so schmackhaft und annehmlich, als stark und erfreuend machen möchte, bis ich beydes, Cyder und Spiritus, in ein hölzernes Faß schüttete.

Das erste, das ich füllete, war ein Fäßgen von 6. Gallons, worein ich 2. Quart von der Süßigkeit, und 3. Quart von den Spiritibus des Apfelweines thate; und nachdem dieses 2. oder 3. Monate gelegen hatte, befand ich es so stark und annehmlich zu seyn, als Canariensect.

Wenn man **Wermuth** zu Cyder-Royal thut, wie unter Wein, kan man ihn eben so gut und angenehm für den Magen machen, beydes Appetit zu erwecken, und Digestion zu verursachen, als den besten Purl-Royal oder **Wermuthwein.** Also könnet ihr von euren eigenen Wuchs Cyder-Royal, Johannisbeer, Corinthen und Kirschwein ꝛc. haben: Von dem geringsten Wein an, bis zum stärksten und besten Canariensect, der sich für alle Jahrszeiten für die Constitution aller Menschen, für eines jeden Geschmack, und für jedes Alter, für Kinder von 12. Monaten, bis aufs höchste Alter schicket.

Dieser also zubereiteter Cyder-Royal oder **neuer Wein,** kan 2. bis 3. Jahr im Faß erhalten, und dadurch noch verbessert werden, daferne ihr das Faß voll haltet; welches zu thun ihr merken müsset, daß binnen zweyer Monate Zeit der Liquor ein Quart oder mehr, nachdem das Gefäß groß oder klein ist, verzehren wird, welches ihr mit Liquore von eben derselben Stärke auffüllen sollet. Oder wenn er noch stärker ist, ists desto besser; und solchergestalt hält er sich, und wird besser, ohne daß man (wie einige wollen) Most oder ander ungesund Zeug hinein thut. Und gesetzt: Cyder-Royal solte durch zu lange Erhaltung unangenehm, und so ungeschickt in die Bouteille als alter Hockamore oder Rheinwein werden, so nehmet nur ein Orhöft von diesen, und eines von scharfen neuen Cyder, und mischet sie, ehe der letzte gänzlich lauter und hell wird, wohl unter einander, in zwey andere wohl perfumirte Orhöft, und thut eine geschickte Quantität Spiritus und Zuckersyrup zur Quantität eures neuen Cyders hinzu.

Ich setze, es wäre im Monat October oder November, so könnet ihr versichert seyn, ihn vollkommen so gut, wo nicht besser zu haben, als er jemahls gewesen, und einen treflichen Cyder-Royal zum Trunk oder in die Bouteille zu Weyhnachten oder vorher; und euer neuer Cyder kan zu dieser Jahrszeit nicht halb so gut gemachet werden.

Was die **Einwürfe,** so wider diese Art Cyder gemacht werden, und die andern Umstände, so dabey vorkommen, betrift, will ich

euch

euch deßhalber zu einen kleinen Tractat des Herrn Jonas Moors über diese Materie gewiesen haben.

Einige recommendiren die Kochung des Cyders gar sehr, als ob ihm solche eine mächtige Stärke gäbe. Allein es ist besser vor einige Art Obst, als vor andere: Weil die beste Sorte Cyder zum kochen diese ist, so von Pippins, Harvey-Apple, dem Bitter-Sweet (in Dorsetshire Aepfel) dessen Saft durch kochen sehr verbessert wird, insonderheit, wenn man ihn behält, bis er zwey Jahr alt ist, gemacht wird. Die Art solches zu thun, ist, ihn zu kochen, so bald er ausgepresset: Denn so er fermentiret, wird die Kochung verursachen, daß die Spiritus, anstatt ihn zu stärken, davon fliegen; seiget den Saft durch, sobald er von der Presse kommt; und weil er kochet, schäumet ihn continuirlich ab, und beobachtet die Farbe desselben, indem es kochet; also, daß ihr es nicht länger kochet, bis es eine Farbe, wie schlechtes Bier (oder Kosent) bekomme; und sobald es kalt ist, füllet es in Tonnen, indem ihr nur ein kleines Loch im Faß lasset, wenn das übrige genau verstopfet ist. Und wenn es anfänget aufzustossen, füllet es in Bouteillen, nur machet ihn nicht aus Obst, so zu lange vom Baume abgenommen gewesen. Gleichwie aber Cyder geneigt ist, von dem Gefäß, darin er gekocht wird, eine üble Gelbe an sich zu nehmen, ist es am besten, ihn in einem zinnernen oder irdenem Topf, der oben weit und offen ist, zu kochen, damit der wässeriche und phlegmatische Theil des Liquoris desto bequemer verzehret werde.

## Von Mixturen mit Apfelwein.

Obschon der Apfelwein keine Vermischung brauchet, so ist es doch ein sehr bequemes Vehiculum, ihm die Kraft von einigen aromatischen oder medicinischen Dingen, als **Ingber**, **Wacholderbeere** ꝛc. beyzubringen. Diese Beere gedörret und 6. oder 8. in jede Bouteille gethan, oder nach Proportion in das Faß, sind sehr gut: Es ist aber nicht so schmackhaft, als gesund.

Der Ingber erhält ihn frisch, und benimmt ihm seine Blähung: Dürre **Roßmarie**, **Wermuth**, **Corinthensaft** ꝛc. wovon wenig Tropfen tingiren, und ihm eine angenehme Schärfe beylegen; **Maulbeersaft**, **Heidelbeere** und (welche allen vorzuziehen) **Hollunderbeere** unter die Aepfel gepresset, oder, so ihr in den Saft gedörrete und macerirete **Nägeleinblumen**, beydes derselben eine Tinctur und

Gelbe

Gelbe zu machen thut, ist es ein herrlich Cordiale. Also kan man auch die Kraft von andern Dingen extrahiren. Einige stampfen **Spanische Weinrosinen**, (Malaga Roisins) thun Milch darunter, und lassen es durch ein Hipocratisch zubereitetes Philtrum hindurchseihen. Eine kleine Quantität hiervon mit ein oder 2. Löffel voll Syrup von **Nelkenblumen** zu jeder Bouteille, machet einen unvergleichlichen Trank.

**Honig** oder **Zucker** mit einiger Specerey vermischet, und zu dem Cyder gethan, der schal ist, erfrischet ihn gar sehr; lasset die Proportion mehr oder weniger seyn, nach der Quantität eures Cyders.

Mixtur von Obst, gereichet dem Cyder zu grossem Vortheil, weil die geringsten Aepfel, vermischet, so guten Cyder zu machen pflegen, als die besten. Allein, wenn man nur beobachtet, daß sie allezeit von gleicher Reifung sind. Allein die beste Mixtur, wie Herr Worlidge saget, ist von Redstreaks, oder **Rothstreimlingen** und **golden** *Rennets* unter einander. Wenn ihr eine Mixtur von Wasser in einen Apfelwein haben wollet, lasset es geschehen im mahlen, so wird es sich besser mit dem Apfelwein incorporiren, als wenn ihr es nachgehends darunter thut.

Mancher Cyder pflegt eine Mixtur von Wasser, ohne Nachtheil seiner Präservation, zu vertragen, anderer nicht; dahero übereilet euch nicht mit zu viel auf einmal, bis ihr die Eigenschaft des Obstes verstehet.

## Wie man Wasser-Cyder machen soll.

Gesotten Wasser stehen lassen, bis es ausgekühlet, ist zu diesem Gebrauche am besten, als welches mehr defoeciret ist. Dieser dünne Beveridge oder Cyderkin und Puree (wie mans nennet) wird zum gemeinen Trank vor Gesinde und Diener gemacht, indem es die Stelle des geringen Bieres vertritt, und noch viel angenehmer ist. Er wird gemachet, indem man die ausgepreßte Aepfel in ein grosses Gefäß, und so viel Wasser hinzu thut, als es einem beliebet, nemlich ohngefehr die halbe Quantität des ausgepreßten Cyders oder mehr; nachdem ihr ihn stärker oder schwächer verlanget. Merket, daß das Wasser 48. Stunden, darauf stehen soll, ehe ihr es presset; wenn es gepreßt ist, füllet es alsbald in Tonnen, so wird es sich in wenig Ta-

gen trinken lassen, indem es sich selbst läutert. Es wird stärker gemacht, wenn man ihm die Hefen oder den Niedersatz von bessern Apfelwein beyfüget, (indem man ihn zu den Aepfeln vor der Presse thut,) oder durch einigen überflüßigen Apfelwein, der nicht in euer Gefässe gehet, oder wenn ihr einige abgefallene und verworfene Aepfel mahlet.

Cyderkin (Apfelweenigen) kan gemachet werden, daß es sich lange hält, wenn es nach der Presse mit einer solchen Proportion Hopfen, wie man gemeiniglich dem Bier giebet, gesotten wird; In welchem Falle ihr nicht nöthig habt das Wasser vorher zu sieden. Einige thun Ingber, Jamaica - Pfeffer und Lorbeerblätter, statt Hopfens hinein, welches sehr gut ist.

## Einige Anmerkungen, den Aepfelwein betreffende.

Es ist nicht gut, Aepfel in steinernen Trögen zu stossen, oder zu mahlen; massen man die Kerne und Stiele zerstösset, welches dem Aepfelwein einen üblen Geschmack verursachet.

Lasset eure Aepfel nicht zu klein mahlen, so daß zuviel von dem Fleisch mit dem Saft durchgehen möge, weil es gut ist, ihn von den groben Particulis abzuseigen, ehe ihr ihn ins Faß thut.

Läuterung des Cyders.

In Betrachtung dessen geschiehet es, daß der Saft von reifen fleischigten Aepfeln als Pippins, Rennetings &c. die von einer syrupischen zähen Natur sind, mehr von den zerstreueten Theilgen der Frucht, so durch die Presse mit dem Saft herauskömmet, zurück behalten; welche Theilgen oder fliegende Hefen, weil sie aus einem Theil von dem Fleisch oder Cörper des Apfels bestehen, wie der Apfel selbst, wenn er angestossen, zur Putrefaction geneigt sind, wodurch der Apfelmost nach und nach hart oder sauer wird; hingegen sind die Red-streaks, Gennet moyl &c. die sich leichter vom Liquore abscheiden, und nicht so viel am Fleisch hangen lassen, nicht so sehr geneigt, die Fermentation und Säuer, wie die andern Sorten, zu wiederholen.

**Wein, süß und bitter Bier,** und andere Getränke, nachdem sie mehr oder weniger zur Säure geneigt sind, werden lauterer, durch Niederschlagung derer gröbern Hefen, welche, wie schon gesagt, zur Putrefaction geneigt sind, nachdem der verderbten Theilgen mehr oder weniger darinnen sind, so wird der Trank eher oder später Eßig.

Zum

Zum Exempel im Bier, wenn dieses zu Eßig bestimmet wird, wird es nie fermentiret, noch auch die Hefen niederschlagen; wie man thut, wenns zum Trunk behalten wird.

Und wenn ihr demnach haben wollet, daß euer Apfelwein seine völlige Stärke behalten soll, ziehet ihn von den gröbern Theilen ab, wie schon gesagt.

Auch wird der Cyder, der aus grünen, unzeitigem Obst gemachet wird, sich nicht wohl läutern; und wenn ers thut, bleibet er nicht lange gut; sondern wird bald sauer.

Gemeiniglich ist der Cyder, der am längsten zubringet, ehe er sich läutert, der stärkste und dauerhafteste, insonderheit wenn man das Obst eine Weile gehalten hat.

Aber Cyder oder fast ein jeglicher Trank, wird viel länger zubringen, ehe es sich läutert, in milden Wetter, als im kalten trocknen Wetter oder Frost.

Wenn sich euer Cyder oder anderer Liquor nicht läutert, könnet ihr **Wasser, Leim** oder **Talchglas**, wie mans insgemein nennet, nehmen, etwan 3. bis 4. Unzen zu einem Oxhöft. Stosset es dünne, auf einem Ambos oder eisernen Block, und leget es in kleine Stückgen geschnitten in **weissen Wein**, daß es weichet (welcher es viel leichter, als einiger anderer Liquor auflösen wird, ausgenommen Spiritus) lasset es die ganze Nacht darinnen liegen. Den nächsten Tag wärmet es über einem gelinden Feuer, bis ihr sehet, daß es wohl aufgelöst ist, alsdenn nehmet einen Theil von eurem Apfelwein, als ohngefehr 1. Gallon von 20. Gallons, darinnen kochet euren aufgelösten Kleister oder Leim, und thut ihn in die ganze Masse eures Liquoris, rühret ihn wohl um, und verstopfet ihn wohl. Also lasset es stehen zu fermentiren 8. bis 10. Stunden, nachdem es euch beliebet; währender welcher Zeit der Leim durch die ganze Massam zertheilet werden, und also die Hefen niedergeschlagen wird. Wenn ihr wahrnehmet, daß er gegohren, könnet ihr es bey einem Zapfen unter dem Schaum erstlich fein sachte abziehen: Oder ihr könnet es also machen: Weichet euer Talchglas in weissem Wein, dessen so viel, als es bedecket: Nach 24. Stunden stösset das Talchglas zu Stücken, und thut noch mehr Wein dazu, und drucket es des Tages 4. mal zu einer Gallerte, und wenn es dicker wird, thut mehr Wein darzu: Wenn es sich in eine

Talchglas.

vollkommene Gallerte verwandelt hat, nehmet ohngefehr ein Pint oder Quart zu einem Oxhöft, und thut es zu 3. oder 4. Gallons Apfelwein, den ihr läutern wollet, und vermischet ihn wohl mit der Gallerte; thut es in euer Gefäß mit dem Apfelwein, rühret es mit einem Stecken wohl um. Diese kalte Methode ist besser, als die andere, denn der gekochte Theil des Apfelweins machet, daß er desto eher verderbet.

Diesen also fein sachte geläuterten Liquorem könnet ihr in einem vollen Gefässe lange Zeit erhalten, oder in wenigen Tagen abziehen, und in eine Bouteille füllen, weil nicht mehr Hefen darinnen sind, als seine Präservation erfordert.

Wenn sich der Cyder geläutert hat, so ziehet ihn ab, daß er durch Veränderung des Wetters nicht verfälschet werde. Denn je eher ihr ihn von den Hefen abziehet, desto besser wird er werden.

Wenn euer Cyder anfängt oben weiß auszusehen, so ziehet ihn in ein ander Gefäß ab, aber nicht zu geschwind. Stecket den Zapfen so, daß er allmählich heraustropfen möge.

Ich bin berichtet worden, wenn man **Feigen** in den Cyder thut, so verbessere es ihn gar sehr.

Ein guter Freund hatte ein Fäßgen Cyder, das sauer wurde, so that er ein wenig Wasser darzu, und brauete es, wie man anderes Getränke brauet; da es denn vortreflich zu trinken gewesen.

Eine grosse Ursache zur Verderbnis vieles Apfelweins ist, wenn man kein gutes Gefäß darzu hat, weil er ein Trank ist, der gerne jeden unangenehmen Geschmack an sich ziehet; und derhalben stecken neue Gefässe den Apfelwein gar sehr mit einem übeln Geschmack und tiefer Farbe an: Dahero wenn ihr keine rechte gute Weinfässer bekommen könnet, so brühet eure Fässer erst mit Wasser aus, worinnen eine gute Quantität **Bimsenstein** gekochet worden, ehe ihr euren Apfelwein hinein thut.

Thut keinen Apfelwein in ein Gefässe, worinnen ohnlängst starkes Bier gewesen ist; denn es giebet dem Wein einen sehr unangenehmen Schmack. Dieses thut auch ein Cyder-Gefässe dem Bier; dahero ist ein Gefäß, worinnen Kofent gewesen, vorzuziehen.

Wenn euer Gefässe mit einem üblen Schmack angesteckt ist, kochet eine Unze **Pfeffer** in so viel Wasser, als das Gefässe vollfüllet, giesset

gieſſet es brühheiß hinein, und laſſet es 2. bis 3. Tage darinnen ſtehen.

Oder nehmet ein wenig **ungelöſchten Kalk**, und thut ihn in das Faß, ſpühlet es mit Waſſer aus, haltet es wohl verſtopft, wälzet es auf und nieder, bis ſich die Bewegung leget, und ſehet zu, daß euer Faß trocken ſey, ehe ihr euren Cyder hinein thut. Am allerbeſten und kräftigſten aber iſt, ſie in Stücken zu zerlegen, und die Haut, ſo inwendig an der Seite iſt, abzuſchaben, und wenn ſie an der Luft gedörret, wiederum zuſammen zu ſetzen.

Gefäß zu räuchern.

Wenn aber euer Gefäſſe, ehe der Apfelwein in die Tonne gefüllet iſt, mit **Schwefel** geräuchert wird, trägt es viel zur Präſervation dieſes oder einiges andern Liquoris bey. Welches geſchehen kan, indem man einen Lumpen in zerſchmelzten Schwefel tunket, und ihn mit einem Drat hinunter ins Faß läſſet, und es anfeuert, daß es voller Rauch wird: Hierauf ſchüttet euren Liquorem hinein, ſo wird es ihm keinen üblen Schmack geben, und iſt eine fürtrefliche Präſervation ſo wohl der Geſundheit, als des Liquoris, und wird viel dazu helfen, daß er ſich läutere. Oder ihr könnet eurem Faß einen feinen Geſchmack geben, wenn ihr 4. Unzen **Schwefel**, eine Unze gebrannten **Alaun**, 2. Unzen *aqua vitæ* nehmet, und dieſe mit einander in einer irdenen Pfanne auf glühenden Kohlen zerſchmelzet, und neue Stückgen Leinwand hinein tunket, und alsbald Pulver von **Muſcatenblüthen**, **Nägelein**, **Coriander** und **Aniſſaamen** darauf ſtreuet. Zündet dieſe Leinwand an, und laſſet ſie brennen, daß ſie das Gefäß beräuchere.

Dieſe Operation gehet am beſten an, wenn man einen kleinen irdenen Topf hat, den Schwefel darinnen zu verbrennen; und zu deſſen Bedeckung nehmet einen Heber, davon eine Röhre ins Faß gehet, und die andere in euren Mund, dahindurch blaſet den Rauch ins Faß.

Nachdem ihr es genau zugeſpündet habt, ſollet ihr ein kleines Luftloch offen laſſen, oder den Pflock nur ſo hineinſtecken, daß man ihn leichtlich wieder herausziehen kan; damit der Apfelwein euer Faß nicht zerbreche: Im Fall der Liquor unruhig iſt, könnet ihr die Beſchaffenheit eures Apfelweins durch Oeffnung des Luftloches verſuchen.

Apfelwein, der von fleiſchigten durchaus reifen und mürben Obſt gepreßt worden, und lange in Haufen gelegen, iſt nicht ſo geneigt,

neigt, seine Geister auszulassen, als der andere, und wird also leichter erhalten.

Ein aufrecht stehendes Faß wird am meisten für Apfelwein recommendiret; massen es geneigt ist, oben eine Haut oder Schaum zusammen zu ziehen, welches viel zu seiner Präservation beyträget, und wird in anderer Positur durch Sinkung des Liquoris unterbrochen; aber in diesem wird er ganz erhalten, welches verursachet, daß der Trank frisch bleibet bis auf die letzt.

Gährung zu verursachen.

Wenn Apfelwein nicht wohl gähret, thut eine kleine Quantität **Kalk** dazu, so wird er verursachen, daß er gähret, nicht nur in Ansehung seiner Wärme, sondern auch des activen Salzes, so darinnen ist. Das Pulver von **calcinirten Kieselstein, Alabaster, weissen Marbel, Steinalaun** ꝛc. ist auch gut. Aber so dann muß der Apfelwein getrunken oder alsbald in Boutillen gefüllet werden.

Die **Spähne** von **Tannen, Eichen,** oder **Birken** befördern die Reinigung und Gährung gar sehr; und daher verursachet ein neues Faß vielmals, daß der Apfelwein zu viel fermentiret.

**Ingber** beschleuniget die Maturität des Apfelweins, und giebt ihm frischere Geister, hilft der Fermentation, befördert seine Dauerhaftigkeit, und dämpfet seine Blähung.

Wenn Apfelwein einen üblen Geruch oder Geschmack vom Gefässe hat, oder aus einer andern Ursache, wird ihm ein wenig **Senf-Saamen** (mit ein wenig von dem Apfelwein gemahlen, und darein gethan) helfen.

Verdorbenen Cyder zu helfen.

Wenn euer Apfelwein verdorben oder schaal oder matt ist, welches öfters durch die freye Zulassung der Luft ins Gefäß, aus Mangel rechter Verstopfung verursachet wird, so wird solchem abgeholfen, wenn man einen kleinen Theil Aepfel mahlet, und sie hinein thut, und es wohl verstopfet. Nur muß man das Luftloch bisweilen öffnen, damit es dem Faß keine Gewalt thue. Alsdenn aber müßt ihr ihn binnen wenig Tagen entweder in Bouteillen oder andere Gefässe abziehen, sonst verderbet der gepreßte Apfel die ganze Massam; welches auch verhütet werden kan, daferne ihr eure Aepfel presset, und nur den Saft hinein thut. Derselbe kan auch in Bouteillen gethan werden, indem man ohngefehr ein bis 2. Löffel voll neuen **Most** zu jeglicher Bauteille verderblichen Apfelweins thut, und ihn wieder verstopfet.

Apfel-

Apfelwein der verdorben oder schaal ist, wird sich vielmals von selbst wieder erholen, wenn er genau verstopfet wird. Insonderheit bey Zurückkehrung des Jahres, und herannahendem Sommer.

Aber Apfelwein, der verdorben und schaal worden, weil man ihn in Biergefässen gehabt, ist nicht wieder zurecht zu bringen.

Ungemahlener **Weitzen**, ohngefehr ein Gallon zu einem Ohrhöft, oder **Sauerteig** oder **Senf** mit einem Theil Cyder gemahlen, oder vielmehr mit **Secr**, und in das Faß gethan, wird gebrauchet, entweder Apfelwein zu erhalten, oder wieder zurecht zu bringen, wenn er sauer wird. Der beste Zusatz aber, ihn zu erhalten, ist eine Decoction von **Rosinen**, die an der Sonnen getrocknet sind, oder **neue Hefen von Spanischen Wein.**

**Weitzen** gekocht, bis er auffspringet, und wenn er kalt ist, in den Apfelwein gethan, aber in keiner zu grossen Quantität, und wohl umgerühret, wird ihm viel helfen; dergleichen thut auch **Zimmet**: Das Gefäß muß genau verstopft gehalten werden. Allein es ist ein Unterschied zwischen scharfen oder sauern Apfelwein, und einem Apfelwein, der übel schmecket, und umgeschlagen ist. Der erste hat seine Geister frey und flüchtig, und kan durch einen geringen Zusatz von neuen Geistern, oder einiger süß machenden Sache leichtlich zurück getrieben werden; der letztere aber hat einige von seinen Geistern verlohren und verdorben, also, daß aller Zusatz umsonst und vergeblich ist.

Dicker Apfelwein kan gut, und lauter gemacht werden, wenn man ihn das andere mal fermentiren lässet. Aber sauerer wird selten wieder zurechte gebracht. **Senf** mit **Secr** gestossen, und zu gekochten Apfelwein gethan, erhält ihn gut, und giebt ihm gute Spiritus.

Zwey oder 3. **Eyer** in ein Ohrhöft Apfelwein gethan, der scharf ist, machet ihn milder, und zwey bis 3. **faule Aepfel** werden bisweilen dicken Apfelwein lauter machen.

**Weitzenkleyen** ins Faß nach der Fermentation geworfen, verdicket die Haut, oder den Schaum, und trägt viel zu seiner Erhaltung bey.

Cyder in Bouteillen zu füllen.

Der einzige Weg, ihn lange zu erhalten, ist, daß man ihn in Bouteillen fülle, und kan darein gefüllet werden, nachdem er sich wohl gesetzt hat, und ehe er durchaus fermentiret hat, wenn er alsbald

soll

soll getrunken werden: Oder ihr könnet ihn im folgenden Merz in Bouteillen füllen, welches die beste Zeit ist.

Die Bouteillen können den ganzen Sommer in kalten Brunnen gehalten werden, daferne ihr die Corkhölzer pichet, daß sie nicht faulen; oder in Kellern in Sand, wenn sie wohl mit Cork verstopft sind. Je länger sie gehalten werden, desto besser ist es, wenn der Apfelwein gut und dick ist.

Nachdem der Apfelwein eine Woche in Bouteillen gefüllet gewesen (wenn es neuer Apfelwein ist) könnet ihr in jegliche Bouteille ein Stück weissen Zucker, so groß, als eine Mußcatennuß werfen, dieses wird ihn frisch machen; wenn man aber den Wein lang halten will, würde es verursachen, daß er sauer würde.

Wenn eure Bouteillen in Gefahr sind, zu gefrieren, decket sie mit Stroh zu; und um den April setzet sie auf die kältesten Träger oder Simser.

Wenn eure Bouteillen schimlicht oder übelriechend sind, siedet sie in einem Gefäß voll Wasser, und thut sie hinein, weil das Wasser noch kalt ist, sonst zerspringen sie; alsdenn leget sie auf Stroh und nicht auf kalte Bretter, wenn ihr sie heraus nehmet.

Wenn euer Apfelwein also in Bouteillen gefüllet ist, und er bey dem Einfüllen neu und nicht gänzlich geläutert war, ist es gut, die Bouteillen eine Weile stehen zu lassen, ehe ihr sie veste verstopfet, oder öfnet die Corks 2. oder 3. Tage hernach, dem Cyder Luft zu machen, daß er die Bouteille nicht zersprenge, wenn sich der Wind nach Süden wendet.

Der geringere Cyder ist mehr geneigt, die Bouteillen zu zersprengen, als der bessere, weil er von sauerer Eigenschaft ist, und die Spiritus flüchtiger, als die keinen so dichten Cörper haben, sie zurück zu halten, wie der stärkere Cyder; und merket, daß wenn durch die Fermentation eine von den Bouteillen zerspringet, ihr eure Corkhölzer aufmachet, und ihnen Luft gebet, und eine Weile hernach wieder verstopfet, sonst dürftet ihr viele aus Mangel dieser Behutsamkeit verlieren.

Bey Erwählung guter Corkhölzer, muß man grosse Sorge anwenden, massen mancher guter Trank, aus Ermangelung derselben gänzlich verlohren gangen: Dahero recommendiren einige gläserne Stöpsel. Wenn die Corkhölzer in siediges Wasser geweichet werden, eine

weile

weile vorher, ehe ihr sie brauchet, werden sie besser mit dem Mund der Bouteille übereinkommen, als wenn sie dürr hinein gezwungen werden. Auch hilft die Nässe des Corkholzes viel zu Erhaltung der Geister.

Derohalben ist die Legung eurer Bouteillen seitwerts, wo euer Liquor sehr lauter ist, also, daß wenn man ihn aufrichtet, er sich nicht trüben möge, noch die Hefen eine neue Fermentation in ihm erwecken, ein grosser Vortheil vor euren Apfelwein.

## Das 6. Kapittel.

# Vom Birnmost.

Der nächste Trank, so nach dem Apfelwein ästimiret wird, ist der **Birnwein**, und weil dessen Zurichtung sich fast eben so verhält, wie des Apfelweins seine, habe ich nicht nöthig, viel davon zu sagen: Nur habt ihr zu merken, daß ihr eure Birn nicht überreif werden lasset, ehe ihr sie mahlet, ihres weichen Fleisches wegen, welches machet, daß sie sich nicht leicht von ihrem Saft absondern; und bey einigen Arten Birn hat die Vermischung einiger weniger saurer Aepfel im Mahlen, in Proportion mit der Süßigkeit der Birn, grossen Vortheil, und machet manche Arten Birnwein dem Cyder von Redstreaks oder **roth Streimlingen** gleich.

## Das 7. Kapittel.

# Andere Arten Weine oder Getränke aus Früchten zu machen.

Ueber den Apfel- und Birnwein, werden auch noch viele andere Getränke aus Britannischen Obst gemacht, als von **Kirschen** ꝛc. welche eine Frucht sind, die so leichtlich fortzupflanzen, als einige andere; so träget auch keine besser, noch giebet mehr Saft; und wenn sie mit recht gutem **Spanischen Wein** vermischet werden, machen sie einen sehr guten Trank, wenn man ihnen ein wenig **Zucker** zusetzet. Kirschwein.

Oder, der Saft vor sich selber ausgepreßt, und mit einer gehörigen Quantität Zucker und Wasser vermischet, machet einen sehr starken Wein, welcher den Magen und die Nerven sehr stärket.

**Pflaumen** werden auch leichtlich fortgepflanzet, und ist kein Zweifel Pflaumenwein.

Zweifel, es würden auch manche von der saftigsten Gattung, insonderheit die Damascener-Pflaumen, einen treflichen Liquorem geben, der aber schwerlich dauerte, wenn er nicht mit Zucker gekocht und wohl geläutert, oder der Zucker vorher in Wasser gesotten, und alsdenn hinzu gethan würde.

Weil der Saft von Pflaumen von einer dicken Substanz ist, verträgt er leichtlich, daß man Wasser darunter mischet. Dieses gehet leichtlich an, wo es viel Pflaumen giebet.

Die **rothe Holländische** Currant oder **Corinthe**, giebet einen sehr reichlichen und wohlfärbigten Saft, und Weinhaften Liquorem, welche man verdünnen kan, mit einer gleichen Quantität Wasser, so mit gereinigtem Zucker gesotten werden, ohngefehr die Proportion eines Pfundes zu einem Gallon von euren Wein, wenn er mit Wasser vermischt ist; und nachdem das Wasser und der Zucker, das also mit einander gekocht, kalt ist, alsdenn vermischet es mit dem Saft mit den Corinthen, und läutert es mit Talch-Glaß, so in einem Theil von eben demselben Liquore aufgelöset worden, oder in weissen Wein, wie vorher bey Läuterung des Apfelweins gezeiget worden, nach der Proportion einer Unze zu 8. oder 10. Gallons; aber siedet es nicht in köpfernen Gefässen, wegen vorher gedachter Ursache. Dieses wird einen grossen Schaum herfür bringen, der ziemlich dick ist, und euern Wein so mittelmäßig lauter lassen, welchen ihr entweder abzapfen oder heraus heben könnet, in ein ander Fäßgen, worinnen er seine Gährung verrichten, und in 3. Wochen oder 1. Monat, so lauter und rein werden wird, daß ihr ihn, nebst einen Stück Hutzucker in jegliche Bouteille gethan, in Bouteillen füllen könnet, so wird es nicht nur ihm seine scharfe Säure, die er noch behalten möchte, benehmen, sondern ihn auch frisch und herzhaft machen.

Zur Zeit, da ihr ihn in Bouteillen füllet, und eine Weile hernach, wird er ein wenig süßsauer schmecken, von dem Zucker und Corinthen; nachdem er aber 6. bis 8. Wochen in Bouteillen gestanden, wird er sich so wohl vereinigen, daß er ein delicater guter Wein ist, der roth und durchsichtig aussiehet, von völliger Stärke, und sehr durable in einem Refrigeratorio; und je länger man ihn hält, desto Weinhafter wird der Liquor werden.

Lasset eure **Corinthen** an Bäumen hangen, bis sie durchaus

reif

reif sind, welches lang hernach ist, da sie roth geworden sind, damit ihr Saft reif und digeriret werde, daß er keinen grossen Zusatz von Zucker bedarff, den er sonst erfoderte, im Fall die Frucht gesammlet worden, wenn sie erstlich zu reifen scheinet, wie man insgemein pfleget, und die gemeinen Recepte anweisen. Auch machet es den Liquorem mehr voller Geister und Weinhaft, und geschickter zur Dauerhaftigkeit, als er sonsten seyn würde, wenn die Sonne die Frucht nicht so reif gemachet hätte.

Der **Johannisbeer Strauch**, welcher einer von den vornehmsten Fruchttragenden Sträuchen ist, trägt eine angenehme Frucht: welche, ob sie wohl einger massen süßlich ist, so ist sie doch in Ansehung ihrer vielen Kerner geneigt sauer zu werden, daferne man nicht eine gewisse Proportion Wasser, so mit Zucker versüßt worden, (jedoch nicht so stark, wie die andern sauern Liquores) hinzu thut. Dieser Liquor will unter allen andern die Decoction am meisten vertragen, massen solche seine Farbe verändert, und ihn braune machet.

Es ist kein Strauch, der eine angenehmere Frucht trüge, als der **Himbeer-Strauch**, der mehr ein Unkraut als Strauch ist, und nie 2. Jahr an einander über der Erden dauret. So giebet auch keine Frucht einen süssern und annehmlichern Saft, als diese, welcher extrahiret, nicht nur dienet dem meisten andern Weine, oder Liquoribus, durch einen kleinen Zusatz vom Wasser und Zucker, mit einander gesotten, und wenn sie kalt sind, diesem Saft beygefüget, und geläutert, eine Farbe zu geben, und sie zu dem angenehmsten Trank von der Welt zu machen.

Auf gleiche Weise kan von Apricosen, und von andern Früchten Wein gemacht werden.

Nachdem ich auch die meisten Weine zu kosten gegeben, welche aus den Säften derer Früchte, durch die Presse gemacht worden, so möget ihr euch an dem **Trauben-Blut**, oder an einigen andern von den vorhergedachten lautern Liquoribus, so mit der spirituösen Farbe anderer Früchte tingiret sind, die euch ihre Säfte nicht so leichtlich und freygebig verschaffen können, gleichfalls ergötzen; als: von Apricosen, welche in Wein geweichet, ihn den wahren Geschmack der Frucht beyleget: Auch Nägeleinblumen, oder wohlriechende Blumen thun dergleichen.

Ihr könnet auch einige Versuche mit einiger Arten Pfersigen, Nectarien thun, und sehen, was vor Wirkung solche bey dergleichen Arten Getränkes haben möchten.

## Das 8. Kapittel.

# Wie man einige andere Getränke oder Weine machet, so in diesem Eyland gemeiniglich getrunken werden.

Es giebet allerhand andere angenehme, gesunde und nothwendige Getränke; so aus Bäumen, Blättern, Gekörnen, und andern Sachen zubereitet werden; ausser solchen Getränken, die gemeiniglich von Obst der Bäume oder Sträucher gemachet werden, als:

**Mehr** oder **Hydromel**, der aus **Honig** zugerichtet wird, und einer der angenehmsten, und gemeinsten, wie auch ältesten Tränke ist, so die Nördlichen Theile von Europa herfür bringen. Weil man Honig von den Südlichen Theilen von Spanien, Italien ꝛc. in die Zonas frigidas und kalten Länder schaffen kan.

Diejenigen, so vormahls in den mehr Südlichen Theilen gelebet, (wie Plinius berichtet) machten einen Trank von **Honig** und **sauern Wein**, den sie Melitites nenneten. Sie thaten ein Gallon Honig zu 5. Gallons Wein. Es läßt sich auch treflich wohl mit Apfelwein vermischen.

In Schweden, Moscau, und bis ans Caspische Meer machen sie grosses Wesen von diesem Trank; deme sie durch den Zusatz des Saftes von **Himbeeren**, **Johannisbeeren**, **Maulbeeren**, und **Kirschen** trefflich zu statten kommen.

Sie weichen auch **Himbeeren** in Aqua vitä 24. Stunden, und thun es zu ihren Hydromel, welches sehr gut davon wird.

**Hydromel.**

Man findet eine sehr grosse Zahl unterschiedlicher Recepte, wie man *Metheglin* oder *Hydromel* machen soll; aber das beste, so mir bekannt ist, ist folgendes:

Nehmet 12. Gallons Wasser, und thut das weisse von 6. **Eyern** hinein, vermischet sie wohl mit dem Wasser, und 20. Pfund **Honig**. Siedet es eine Stunde, und wenn es gesotten, thut **Zimmt**, **Ingber**, **Mußcatenblüthe**, **Nägelein** und ein wenig **Roßmarien** dazu, und wenn es kalt ist, thut einen Löffel voll **Geschr** dazu, und füllet

füllet es in Tonnen, und haltet es gefüllet, weil es gähret, wenn es gegohren hat, verstopfet es genau, und wenns geläutert, füllet es in Bouteillen.

Aber der feinste **Meth** ist dieser, so von demjenigen Honig gemachet wird, das man **lebendiges Honig** nennet, welches natürlicher Weise von den Honigkuchen wegfliesset (und das von dem Schwarm desselbigen Jahres ist am besten) und thut so viel Honig zum lautern Brunnwasser, bis daß, wenn das Honig gänzlich aufgelöset ist, ein Ey nicht zu Boden sinken, sondern mählig darin auf und nieder schwimmen möge. Siedet diesen Liquorem in einem kupfernen Gefässe, etwan eine Stunde, oder mehr, so wird unter dieser Zeit das Ey über den Liquorem in der Breite eines Groates (kleinen Gl.) schwimmen, alsdenn lasset es auskühlen.

Den nechsten Morgen, könnet ihr es ins Gefässe füllen, indem ihr zu einer Proportion von 5. Gallons eine Unze **Ingber**, eine halbe Unze **Zimmt**, **Nägelein** und **Mußcatenblumen**, von jeden eine Unze, thut.

Stosset alles gröblich: Denn wenn ihr es klar stosset, wird es allewege in euren Meth herumschwimmen, und ihn unrein machen; und wenn ihr solche hinein thut, weil er heiß ist, werden die Species ihre Spiritus verliehren. Ihr könnet auch einen Löffel voll Gescht auf das Spuntloch thun, seine Fermentation zu vermehren; lasset es aber anfangs nicht zu kalt stehen, als welches seine Fermentation hauptsächlich verhindert; sobald es gegohren hat, verstopfet es genau, und nach einem Monat füllet es in Bouteillen; und je länger es gehalten wird, desto besser wird es werden. Aus der Schwimmung des Eyes könnet ihr von seiner Stärke urtheilen, und könnet ihr ihn stärker oder schwächer machen, nachdem es euch beliebet, indem ihr mehr oder weniger Honig oder Wasser hinzu thut; und durch lange Kochung wird er angenehmer und dauerhafter gemachet.

Man saget von dem **Egyptischen Feigenbaum** und **Welschen-Nußbaum**, daß sie einen herrlichen Saft verschaffen. Von dem wir es aber am besten erfahren haben, ist der **Birkenbaum**. Dessen Saft man im Uberfluß extrahiren kan. Wo solche Bäume häufig stehen, kan man in einem Tage viele Gallons von den Aesten des Baumes, wenn man sie abschneidet, sammlen, indem man die Enden der

Aeste geschickt machet, daß sie in den Mund der Boutellen hinein gehen, und wenn also viele Bouteillen an unterschiedlichen Aesten hängen, wird der Saft sehr häufig hinein tropfen.

Die Jahrszeit zu dieser Arbeit ist vom Ende des Februarii, bis zu Ende des Martii, weil der Saft eintritt, und ehe das Laub ausschläget: Denn wenn der Saft eingetreten, und die Blätter anfangen herfür zu kriechen, wird der Saft durch eine lange Digestion im Aste dick und färbigt, der vorhero dünn und lauter war; der Saft fliesset auch nicht im kalten Wetter, wenn die Nord und Ostwinde wehen, noch auch zur Nachtzeit: Aber sehr wohl und willig, wenn der Süd- oder Westwind gehet, oder die Sonne warm scheinet.

Derjenige Saft ist am besten, so von den Aesten heraus tropfet, weil er länger im Baum gewesen, und also besser digeriret ist, und mehr von seiner Farbe an sich gezogen hat, als wenn er vom Stamm extrahiret worden.

Also kan man viele Ochshöft voll bekommen. Arme Leute pflegen, wo es viel Birken giebet, den Gallon vor 2. bis 3. Stüber abzuziehen. Zu jeglichem Gallon desselben, thut ein Pfund geläutert Zucker, und kochet es eine viertel oder halbe Stunde, alsdenn setzet es kalt, und thut ein wenig **Gescht** dazu, so wird es fermentiren, und sich dadurch von der kleinen Unreinigkeit säubern, die in dem Zucker und Liquore ist. Thut ihn in ein Fäßgen, und thut ein wenig **Zimmt**, und gestossene **Mußcatenblüth**, etwan eine halbe Unze von beyden, zu 10. Gallons, verstopfet es genau, und einen Monat hernach füllet es in Bouteillen. Seine Spiritus sind so flüchtig, daß sie geneigt sind, die Bouteillen zu zerbrechen, woferne sie nicht an einem kalten Ort gestellet werden, ohne welche Bequemlichkeit er sich nicht lange zu halten pfleget.

Wenn man statt eines jeglichen Pfundes Zucker ein quart **Honig** hinzu thut, und es, wie zuvor kochet, und Species dazu thut, und es fermentiret, wie Meht, machet es einen admirablen Tranck, beydes delicat und gesund.

Auch wird Ale oder **süsses Bier**, so von diesem Saft gebrauet wird, vor sehr gesund gehalten.

## ♑ Januarius. Januarius.

Hat XXXI. Tage. Lang 8. Stunden 0. Minuten.

Sonnen Aufgang 8. Uhr 0. Min. Untergang 4. Uhr 0. Min.

Merket, daß der Auf- und Untergang der Sonne, und die Länge der Tage, von dem ersten eines jeden Monats, *Londn. Latit.* ausgerechnet ist.

Wenn dieser Monat kalt ist, so ist es eine bequeme Zeit, das Ungeziefer und die Unkräuter zu tödten, und den Grund mürbe zu machen; und die vornehmste Jahrszeit, liegendes Land aufzupflügen, den Grund brach zu legen, den ihr vor Erbsen bestimmet; Wiesen und Weideland zu wässern, pflügbaren Boden abzuleiten, wo man Erbsen, Bohnen, Haber oder Gersten hin säen will; Mist auf Haufen zu legen, und solchen in kaltem Wetter, wenn es gefrohren hat, auf das Feld zu führen; Zäune zu machen, Gräben zu graben, Ameisenhaufen zu zerschlagen, und die Löcher auf Wiesen und Weideland zuzufüllen, Steine abzulesen ꝛc.

Ziehet Kälber, junge Schweine ꝛc. auf; tragt genaue Sorgfalt für junge Lämmer und Schaafe; thut die Kälber in die Ställe; verschneidet junges Vieh bald hernach, wenn es geworfen ist; Füttert die Tauben, bessert die Taubenschläge aus; pflanzet Zimmerholz, junge Wälder, Hecken und lebendige Zäune; behauet junges Holz und selbst gewachsene Heckengebüsche; behauet und verdünnet grosse Bäume.

## Arbeit, so im Baum- und Küchengarten zu verrichten sind.

**Bäume.**

Beschneidet Weinstöcke und frühzeitige Obstbäume; Wenn das Wetter offen und mild ist, grabet Gärten oder andern Grund für Erbsen, Bohnen ꝛc. Gegen den Frühling grabet Ränder; richtet euer Erdreich oder eure Düngung zu, und lasset kein Unkraut darauf wachsen; entblösset die Wurzeln an Bäumen, wo es Noth thut, und füget ihnen solche Düngung bey, wie sie erfordern; leget aber solche nicht zu nahe an die Wurzeln. Ihr könnet auch, wenn das Wetter mild ist, Bohnen und Erbsen stecken. Es können auch Rosenstöcke noch beschnitten und fortgesetzet werden.

**Pfropfreiser.**

Sammlet Birn-, Kirschen- und Pflaumenzweige für Pfropfreiser, um das Ende dieses Monats, ehe die Knospe ausschläget; stecket solche eine Zeit lang in die Erde, so werden sie desto besser bekleiben, wenn sie eine Weile, nachdem sie vom Baum abgenommen sind, gehalten werden; und pfropfet sie im Anfang des nächsten Monats. Reiniget die Bäume vom Moos, wenn das Wetter feucht ist.

Machet Mistbeete, und säet eure auserlesensten Salate darein, als Kerbel, Standensalat, Rättisgen ꝛc. säet frühzeitigen Blumenkohl; beschirmet eure besten Pflanzen und Blumen mit Decken und Stroh oder Mist, vor Beschädigung des Wetters; bedecket die Wurzeln solcher Pflanzen, die der Frost entblösset hat, mit Erde.

Stellet Fallen zu Ausrottung des Ungeziefers auf, wo ihr Pflanzen oder Saamen säet oder habt, denen sie Schaden thun. Fanget Vögel; vertilget Sperlinge in Scheuren, und fahet, nebst ihnen, auch die Rothschwänze hinweg ꝛc. Und in nassen oder harten Wetter bemühet auch, eure Werkzeuge zu säubern, auszubessern, zu schleifen und zuzurichten.

Grabet

Januarius.

## Januarius.

Hopfen. Grabet Hopfengärten auf, die mit Unkraut bewachsen sind.

Bienenstöcke. Hebet eure Bienenstöcke auf, und besprenget sie mit warmer und süsser Würze. Auch könnet ihr Bienen fortrücken.

## Obst, so jetzt am besten und gemeinsten, oder noch währet.

Aepfel. Die Kentischen, Russet, Golden und französischen Pippins (oder Rußlinge) Kirton-Pippins und holländischen Pippins, Johannisäpfel, Winter-Queenings, Marigold, Harvy-Apfel, Pome-Water, Golden Doucet, Renneting, Love's Pearmain, Winter-Pearmain &c.

Birnen. Die Winter-Moschbirne (läßt sich wohl backen) Winter-Norwich (ist unvergleichlich zum Backen) Winter-Burgamot, Winter-Bon-Chrêtien (beydes Mauerfrüchte) die grosse Surrein &c.

## In dem Blumengarten.

Wenn der Winter in diesem Monat sehr kalt ist, muß vor eure Blumen grosse Sorge getragen werden; insonderheit vor solche, so die Kälte am wenigsten vertragen; ingleichen häufet ein wenig frische Erde um eure Blumen herum auf. Pflanzet Anemonenwurzeln und Ranunculus-Wurzeln, die ohne Bedeckung sicher seyn werden; ausgenommen solche, die ihr im October oder November vor frühzeitige Blumen gesäet habt, die so wohl vor Frösten als vor Regen in Sicherheit gestellet werden sollen; und um das Ende des Monats thut Erde um die Wurzeln eurer Auricularum oder Bärenöhrlein, die von Frost entblösset worden.

Wenn es ein sehr harter Winter ist, müsset ihr vor eure zarten Pflanzen Sorge tragen, und auf das Feuer in euerm Grünhaus Acht haben, daß ihr es in einer mäßigen Wärme erhaltet, (weil zu gählinge oder zu viele Hitze oder Kälte die meisten Pflanzen zu verderben pfleget) und die Fenster und Thüren zugemacht und mit Matten oder dergleichen, wohl ausgefüttert habt, daß die Luft nicht durch die Ritzen hinein dringen kan, absonderlich wo die Orangerien und Citronenbäume stehen.

## Blumen, die jetzt aufblühen oder noch blühen.

Die frühzeitige Tulpe, Eisenhütlein oder Aconitum, einige Gattungen Anemonen, schwarze Nieswurz, Winter-Cyclamen oder Erdäpfel, Orientalische Hyacinthen, Winter-Hyacinthen, Levanter Narcissen, Laurus tinus, Mezereon, Maslieben, Schlüsselblumen ꝛc.

Merket, daß diese Blumen eher oder später kommen, nachdem das Erdreich und die Lage des Platzes, wo sie wachsen, beschaffen ist.

## ♒ Februarius. Februarius.

Hat XXVIII. Tage. Lang 9. Stunden 24. Minuten.

Sonnen Aufgang 7. Uhr 13. Min. Untergang 4. Uhr 35. Min.

Dieses ist ein hauptsächlicher Saamenmonat für solches, das man gemeiniglich Fastengetreidig nennet, und ist insgemein sehr zu Regen und Schnee geneigt, welches die Zeit nicht anders mit sich bringet.

Nun säet graue Erbsen, Wicken, Bohnen und schwarz Haber. Führet Mist, und breitet ihn, ehe man pflüget; wie auch auf Weideland, weil dieses die vornehmsten Monate dazu sind.

Dieses ist die beste Zeit, Bäume und Hecken zu pflanzen, wie auch zu beschneiden; Weiden zu setzen; Pflanzen oder Blumentöpfe, wie auch Pappeln, Wasserweiden und andere Bäume, so im Wasser wachsen; und Bäume oder junges Holz zu behauen nnd zu beschneideln.

Säet Senfsaamen und Hanfkörner, wenn ein milder Frühling wird. Füttert eure Schwäne, und machet ihnen Nester, wo sie die Fluth nicht erreichen kan.

Dünget Wiesen, die ihr nicht überschwemmen oder wässern könnet. Fanget Maulwürfe, und zerschlaget die Maulwurfshaufen; und traget besondere Sorge vor Schaafe und Lämmer, wenn sie frühzeitig gekommen sind.

## Arbeit, so im Baum- und Küchengarten zu verrichten ist.

Behauet, beschneidet und nagelt Obstbäume auf, und säubert sie von Moos und Würmern. Jetzt ist es die rechte Zeit, die frühzeitigen Obstbäume zu pfropfen, wenn das Wetter temperirt ist.

Beschneidet eure zarten Mauerfrüchte nicht eher, als bis ihr denket, daß die harten Fröste vorüber sind; jedoch muß es geschehen, ehe die Knospen und Träger zu groß wachsen, und suchet eure Mauerbäume am Boden wohl auszuspreitzen.

Pflanzet Weinstöcke oder alle Gattungen Obstbäume in offenen Wetter. Putzet eure Pallisatenzäune und Espaliers auf; stecket Kerne, Nüsse oder Obstkerne, und säet andere Sorten Saamen.

Leget Aeste oder Senker ein, daß sie Wurzel gewinnen, oder stellet Körbe ꝛc. von Erde vor die Aeste, daß sie hindurch kriechen können; pfropfet in die Spalte, und also fahret fort bis zu Ende des nechsten Monats.

Säet Anis, Bohnen, Erbsen, Rattisgen, Pastinat, Möhren, Rüben, Patatoes, Zwiebeln, Petersilge, Spinat, Ackerlattig und andere harte Kräuter oder Saamen; und pflanzet Kohlpflanzen und Blumenkohl an warme Oerter; auch Süßholz; und säet Spargel, wenn der Frühling mild ist. Jetzo thun die Rothschwänze den Früchten am meisten Schaden. Dieses ist die beste Zeit, alles, was von Zweigen wachsen will, aufzubringen.

Machet Mistbeete vor Melonen, Gurken ꝛc. Fahret fort, Fallen für Ungeziefer aufzustellen, und leset alle Schnecken auf, die ihr finden könnet; und rottet die Frösche und ihre Leiche aus.

Februarius.

## Februarius.

Dieses ist eine gute Zeit, Teiche abzuziehen und Fische zu fangen, weil die meisten Fische jetzt am besten sind.

Hopfen. Ihr könnet, wenn das Wetter mild ist, Hopfen pflanzen, und solchen, der abgenutzt ist, zurichten; ingleichen neuen Hopfengrund aufgraben, wenn er mit Unkraut bewachsen

Oefnet den Ausgang der Bienen halb, und jetzt könnet ihr sie fortrücken; fahret aber fort, schwache Stöcke zu speisen.

### Obst, so jetzo am besten, oder noch währet.

Aepfel. Kentish, Kirton, Russet, Holländische Pippins, Deuxans, Winter-Queening, Harvy, bisweilen Pome-Water, Pomeroy, Golden Doucet, Renneting, Love's Pearmain, Winter-Pearmain &c.

Birnen. Bon Chrêtien, Winter-Poppering, klein Dagobert.

### Im Blumengarten.

Wenn das Wetter bequem darzu ist, so erlüftet eure Carnations oder Nelken im Grünhaus, wenn warme Tage sind und warme Platzregen fallen; setzet sie aber gegen Abend wieder hinein; und dieses könnet ihr auch mit andern Blumen thun, die nicht zu zart sind. Säet Alaternus oder Immergrün-Saamen, Rittersporn ꝛc.

### Blumen, die jetzt am schönsten sind, oder noch blühen.

Einige Anemonen, Winter-Aconitum, Hyacinthus stellatus, frühzeitige Tulipanen, Persianische Iris oder Schwertel, Leucojum bulbosum, Dens caninus, schwarze Nießwurz, Crocus vernalis oder Frühlings-Safran, die leere Hepatica, Cyclamen vernale oder Frühlings-Erdäpfel, rothe und weisse frühe Goldwurz, Königskerzen, Narcissen, die grosse weisse Arnithogal, Mezerean, der großblätterigte gelbe Veil ꝛc.

Martius.

## Martius.

Wenn dieser Monat kalt ist, muß man die vollen Knospen, so zur Blüthe oder Frucht Hofnung geben, zurück halten, bis die Jahrszeit sicherer wird; und wenn er dürr ist, hält es der Bauersmann vor ein Zeichen eines reichen Kornjahrs. Ihr könnet noch Bäume beschneiden oder pflanzen, ob sie auch schon von den allerletzten Gattungen sind, ausgenommen Wintergrüne.

Lasset das Vieh nicht länger auf Wiesen weiden, die ihr abmähen wollet. Habt besonders Acht auf Zäune, so wohl der Wiesen, des Getreides und Gehölzes; und nehmet Lämmer und Schaafe in Acht.

Um das Ende dieses Monats kan man anfangen Gerste zu säen, früher in Leimen als in Sand. Ihr könnet Weizen mit einer Walze rollen, wenn das Wetter trocken ist. Machet ein Ende mit Säung aller Arten Hülsenfrüchte. Ihr könnet jetzt alle Bäume behauen und Holz fällen, ehe die warme Zeit des Monats angehet.

Dieses

## Martius. Martius.

Hat XXXI. Tage. Lang 11. Stunden 22. Minuten.
Sonnen Aufgang 6. Uhr 19. Min. Untergang 5. Uhr 41. Min.

Dieses ist die einzige Zeit, das beste Hühnervieh aufzuziehen.

Es ist nun eine gute Zeit, Weiden, Wasserweiden und andere Aquatica zu setzen. Säet den Roggen, den man Märzenroggen nennet, und Haber; und pflanzet Safran, Wied, Scharte, Färberröthe und Süßholz.

In diesem Monat und in den folgenden, säet alle Arten Französischen Grases oder neuen Heues, als Wiesenklee, Burguntisch Heu ꝛc. Auch säet Hanf und Flachs, wenn das Wetter temperirt ist.

Dieses ist der bequemste Monat im Jahr, die Maulwürfe auszurotten.

## Arbeit, so im Baum- und Küchengarten zu verrichten ist.

Dieses ist der vornehmste Monat zum Pfropfen. Der Anfang mit Birnen, und das Ende mit Aepfeln; nur wenn ein frühzeitiger Frühling ist, thue man es desto eher. Beschneidet die Pfropfreiser des letztern Jahrs, und schneidet die Gipfel an euern knospigten Stöcken ab. Jetzt bedeckt die Wurzeln aller solcher Bäume, die ihr den vorhergehenden Winter bloß geleget habt; und rücket solche junge Bäume fort, die ihr vorher stehen lassen, wenn die Knospe nicht zu bald eintritt.

Pflanzet Pfersige und Nectarinen; schneidet aber die Hauptwurzeln nicht ab, wie ihr bey andern Bäumen thut, weil es ihnen schädlich ist.

Führet Mist in eure Baum- und andere Gärten ꝛc. Rühret euer Obst um, wo es lieget, öfnet aber eure Fenster noch nicht. Beschmauchet und beräuchert eure Baumgärten.

Nehmet die Spitzen an euern Rosenstöcken neben einer Laubknospe ab, und schneidet die verdorrten Aeste ab, und haltet sie zu einen einzeln Stamm an. Setzet Salbey, Roßmarien, Thymiam und Lavendelzweige ꝛc.

Ihr könnet jetzt die meisten Gartengewächse, Küchenkräuter und Sommerblumen fortpflanzen. Nun ist die beste Zeit, Mistbeete für Gurken, Melonen ꝛc. zu machen.

Nun säet Wassereppig, Basilien, Mangolt, Boragen, Buglossen, Kohl, Kerbelkraut, Kresse, Endivien, Fenchel, Knoblauch, Lauch, Sallat, Sonnenblumen, Ringelblumen, Majoran, Zwiebeln, Melte, Pastinat, Petersilge, Erbsen, Burzelkraut, Rettige, Sellerie, Eppig, Spickenarte, Zuckerwurz oder Gartenrapunzel, Sauerampfer, Rüben, Möhren, Toback ꝛc. und Meerfenchel, im May wieder zu pflanzen, der von Französischen Saamen wohl wachsen wird.

Um die Mitte dieses Monats richtet die Erdbeeren zu, und fasset sie ein. Decket die Spargelbeete auf, und grabt um sie herum. Ihr könnet jetzt auch Spargelwurzel fortpflanzen, neue Beete zu machen. Pflanzet Artischocken und Süßholz durch Zweige.

Martius.

## Martius.

Stengelt und bindet schwache Pflanzen, vor dem Wind. Säet Nelken, fleischfarbe Nägeleinblumen ꝛc. In diesem Monat säet Fichtensaamen, und die Saamen aller Wintergrüne.

Pflanzet alle Gartenkräuter und Blumen, die zäserigte Wurzeln haben. Säet rare Blumen, die von Natur nicht in unserm Clima wachsen, in warme Beete diesen Monat.

Ihr könnet nun Hopfen pflanzen; dieses ist eine sehr bequeme Zeit, ihn zuzurichten. Nun sitzen die Bienen; haltet sie Abends und Morgens eingesperrt. Wenn übel Wetter einfället, könnet ihr eure Bienen noch fortsetzen.

## Obst, so jetzt reif, oder noch währet.

Golden Ducxet (Doucet) Pippins, Rennetings, Lave's Pearmains, Winter-Pearmains, Johannisäpfel ꝛc.

Spätere Bon Chrêtiens, die Birne, so volle Blüten hat ꝛc.

## In dem Blumengarten.

Stengelt und bindet eure schwachen Pflanzen und Blumen auf. Pflanzet Buchsbaum. Säet Nelken, Federnelken, Nagelblumen, Tannzapfenkerne, Genstsaamen, Lorbeern, Alaternus, Phillyrea und die meisten Immergrüne ꝛc. oder ihr könnet noch ein wenig länger warten. Säet Auricula-Saamen in Töpfe oder Kästen, in gute etwas leimige Erde.

Pflanzet einige Anemonenwurzeln, daß sie späte und nach und nach blühen; und wenn die Jahrszeit trocken ist, begiesset sie in zwey oder drey Tagen einmal. Pflanzet Ranunkeln und Blumen mit zäserigten Wurzeln fort, als Schlüsselblumen, Maßlieben, Hepatica oder Leberranunkel, Bärenöhrlein, Chamillen, Hyacinthen, Tuberosen, Mutterkraut, Entian, Nießwurz und andere Sommerblumen. Setzet Levcojen; nehmet Zweiglein von Mauerblumen, Wolfsbohnen, Convolvulus oder Winde, Spanisch oder gemeinen Jesmin; und behauet Fichten und Tannen ꝛc.

Gegen das Mittel oder Ende des Märzens säet solche Pflanzen auf eure Mistbeete, die bey uns etwas langsam tragen; als Balsaminen und Balsamum mas, Pomum Amoris, Datura, Aethiopische Aepfel, einige auserlesene Amaranten, Datteln, Geranium oder Storchenschnabel, Hedysarum Clypeatum, Planta humilis und sensitiva, Lentiscus, Mirtenbeere, Capsicum Indicum, oder Jamaischer Pfeffer, Cana Indica, Flos Americanus, Mirabile Peruvianum, Nasturtium Indicum, Indianische Phaseoli volubiles, Myrrhen, Carobs oder Johannesbrodt, Moracoc oder Paßionsblume ꝛc.

Um das Ende dieses Monats traget solche Sämlinge oder Pflanzen von Auricula in den Schatten, die ihrer Schönheit wegen in Töpfen gehalten werden. Pflanzet Carnation oder Nelkensämlinge fort; häuselt die Erde über euern Senkern auf, und schneidet die anbrüchichen oder faulenden Blätter ab.

Bedecket eure auserlesensten Tulpen, und traget gleiche Sorge vor eure besten Anemonen, Chamæ Iris, Auricula, frühzeitiges Cyclamen oder Säubrodt, Winterhyacinthen ꝛc. Bedecket eure Sämlinge von Tannen, Fichten, Phillyrea,

Cyprus

## Martius.

Cyprus und aller andern Wintergrüne, mit Stroh oder Erbsenstroh, bis sie zwey oder drey Jahre in der Baumschule gestanden haben und geschickt sind, fortgepflanzt zu werden. Diese Regeln sollten in allem heftigen Wetter währenden Winters beobachtet werden: da man sie bey schönem Wetter aufdecken kan; bey scharfen Winden aber muß man sie weder säen noch auch fortpflanzen. Säet Violblumen oder gelbe Veilgen bey vollem Mond.

Ihr könnet nun gegen des Monats Ende Citronen, Limonien, Myrrthen, Oleander, Datteln, Mastixbaum oder Lentiscum, Aloe, Amomus oder Rosen von Jericho, und andere zarte Pflanzen, in das Vorgemach setzen, und die Fenster und Thüren eures Grünhauses aufmachen, sie nach und nach zu der Luft zu gewöhnen; trauet aber den Nächten nicht allzu dreiste. Nun ist auch die Jahszeit, Stöcke, auf welche man Pomeranzen und Limonien in die Augen pfropfet, aufzusuchen, und einige der härtesten Immergrüne fortzupflanzen, insonderheit wenn das Wetter feucht und gelinde ist.

## Blumen, die jetzt blühen.

Anemonen, Winter-Aconitum oder Eisenhütlein, Auricula, Arbor Judæ, Wintersafran von allen Farben, Chelidonium oder Schelkraut, Kayserkrone, Frühlings-Cyclamen oder Saubrodt, Dens Caninus, Fritillaria oder Kybitzey, Hyacinthen, schwarze und weisse Nießwurz, leere und volle Hepatica, Hermodactylus, Persianische Iris, Chamæ Iris, Iris tuberosa s. bulbosa, Junquil, Spanische Junquillen, Leucoion, Holländisch Mezereon, Narcissen, Ornithogalum max, Schlüsselblumen oder Primula veris, Rubus odoratus, frühzeitige Tulpen, Violen, Holländische gelbe Violen, Zebion &c.

## Aprilis.



Trockenes Wetter in diesem Monat ist am besten, Gerste und weiß Haber zu säen; Unkräutern zuvor zu kommen; ingleichen zum Brachen.

Fället das Zimmerholz, so ihr abschälen wollet, wenn der Frühling zeitig kömmt. Säubert und verdünnet eure jungen Wälder, und verwahret sie vor Vieh. Haltet Gänse und Schweine von Angern und Weideland ab, und begiesset neugepflanzte Bäume, wenn das Wetter trocken ist.

Leset Steine auf und von dem neu besäeten Lande ab; säet Hanf und Flachs.

Räumet die Gräben aus, und bringet eure Düngung zusammen, die auf Strassen und Gassen lieget, oder leget sie auf Haufen.

Setzet Weiden und andere Wasserbäume, ehe es zu weit hinaus kömmt.

Ihr könnet diesen ganzen Monat über Wiesenklee, Burgundisch Heu und alle Französische Grase und Heu säen; und Färberröthe pflanzen, und euer ausgewintertes Vieh verkaufen.

Aprilis.

## Aprilis.

Hat XXX. Tage. Lang 13. Stunden 23. Minuten.
Sonnen Aufgang 5. Uhr 18. Min. Untergang 6. Uhr 42. Min.

## Arbeit, so im Baum und Küchengarten zu verrichten.

Man kan noch einige Arten Obst zu Anfang dieses Monats in den Stock pfropfen.

Nun säet alle Arten Gartensaamen in trockenem Wetter; und pflanzet alle Gattungen der Gartenkräuter in nassem Wetter.

Pflanzet Gurken, Melonen, Artischocken und Färberröthe; und säet solche zarte Saamen, so die harten Fröste nicht vertragen können. Stecket welsche Bohnen. Leset Würmer und Schnecken, nach einem Abendregen und früh Morgens, auf.

Säet Rüben, um solche frühzeitig zu haben; und eure jährlichen Blumen, so vom Saamen aufgehen, damit ihr den ganzen Sommer Blumen haben möget; und setzet solche Blumen fort, die zäserigte Wurzeln haben, und die ihr im März unfortgerückt gelassen; säet auch Wintergrüne.

Nun ist die Zeit, Erdbeere zu pflanzen. Nun bringet eure zarten Pflanzen herfür, die ihr in eurer Glasstube verwahrt gehabt, ausgenommen die Orangerien, die bis im May darinnen bleiben mögen.

Beräuchert euern Baumgarten gegen Abend mit Stroh ꝛc.

Setzet und pflanzet eure zarten Sträucher fort, als Jesmin, Myrrthen, Lorbeern ꝛc. Gegen das Ende dieses Monats, auch in milden Wetter, beschneidet Phillyrea und andere Sträuche, die sich bescheren lassen, und setzet alle Arten Wintergrüne fort.

Hopfengarten. Pflanzet Hopfen, und stängelt ihn zu Anfang des Aprils, und bindet ihn an die Stangen.

Bienenstöcke. Oefnet die Thüren der Bienenstöcke; denn jetzt brüthen sie, damit sie der Frühlingsblumen geniessen, und nehmet sie sorgfältig in Acht.

## Obst, so jetzt am besten, oder noch währet.

Aepfel. Pippins oder Rußlinge, Deuxans, Westberry-Aepfel, Russeting, Nelkenäpfel, platte Renneten ꝛc.

Birnen. Spätere Bon Chrêtien, Eichenbirn, die Birne, so volle Blüten hat ꝛc.

Um den Anfang dieses Monats säet Majoran, Isoppen, Thymian, Löffelkraut, Basilien, Wintersatturey und zarte Pflanzen. Säet auch Petersilge, Blumenkohl, Käsekohl, Sallat, Rettiche, Möhren ꝛc. Pflanzet Artischockenzweige; säet Rüben; stecket welsche Bohnen, Lavendelzweige, Salbey, Poley oder Flöhkraut, Rosmarien, Lavendel ꝛc.

## Im Blumengarten.

Säet verschiedene jährliche Blumen, daß ihr den ganzen Sommer Blumen haben möget, als Belvider, Digitalis oder Fingerhut, Delphinum, Cyanus oder Kornblumen, allerhand Gattungen, Ageley, die ihr alle vier oder fünf

Jahre

## Aprilis.



Jahre erneuern könnet, Thlaspi Creticum oder Bauernsenf, Ringelblumen, Muscipula, Medica, Stechpalmen, Dreyfaltigkeitsblume, Scabiosen, Scorpoides, Federnelken ꝛc.

Pflanzet solche zäserigte Wurzeln, die vorigen Monat zurück geblieben, als Violen, Leberranunkel, Schlüsselblumen, Nießwurz, Mutterkraut ꝛc.

Säet Nelken, Carnation, und leset die verdorrten und faulen Blätter ab, auch nehmet die alten Wurzeln hinweg.

Säet Federnelken ꝛc. Nach Regen setzet Auriculn-Sämlinge in Schatten. Säet Leucojum, setzet es öfters fort, und pflanzet es im folgenden Frühling in feuchten Wetter wieder. Stecket Wolfsbohnen ꝛc.

Säet auch Fichten- und Tannensaamen, Phillyrea, Alaternus, und die meisten Immergrüne. Vid. September.

Nehmet eure Tuberosen heraus, theilet die Sprößlinge, und pflanzet sie in natürliche Erde, unter welcher ein Lager fetter Mischung ist. Setzet eure Töpfe in ein mittelmäßig warmes Mistbeet, und bewässert sie nicht, bis sie aufgehen, und alsdenn setzet sie in trockenem Wetter unter eine Südliche Mauer, und begiesset sie ohne Bedenken. Ihr könnet die Japanische Narcisse, die Guernseyer Lilie, und die Lucä auf gleiche Weise tractiren. Nur mischet ein wenig Seesand unter das Erdreich, worein ihr sie pflanzet, neben der Oberfläche.

Setzet eure Cardinalsblume heraus; setzet Marum oder Mastixzweige, Wasseranemonen, Ranunkeln ꝛc.

Gegen das Ende dieses Monats pflanzet eure zarten Sträucher fort, als Spanischen Jesmin, Myrrthen, Oleander, junge Pomeranzenbäume, Cyclamen, Granatäpfel ꝛc. lasset sie aber erst anfangen auszuschlagen.

Wenn die kalten Winde zu dieser Zeit vorüber sind, so beschneidet nach Regen Phillyrea, Alaternus, Cyprus, Buchsbaum, Myrrthen, Barba Jovis &c.

Nun ist die Jahrszeit, da ihr an einem schönen Tage eure auserlesensten und zarten Sträucher, damit ihr euch im März nicht heraus wagen dürfet, heraus bringen könnet; nur Orangebäume könnet ihr darinnen behalten bis den folgenden Monat, Gefahr zu verhüten.

Ihr könnet nun eure zarten Sträucher durch Ablactation oder Entwöhnung von der Mutterpflanze pfropfen, als Pomeranzen, Lemonien, Granatäpfel, Jesmin ꝛc.

### Blumen, so jetzt am schönsten, oder noch blühen.

Anemonen, Bärenöhrlein, Mandeln, Arbor Judæ, Acanthus, Glockenblumen, Chamæ Iris, Kayserkrone, Caprifolium oder Geisblatt, Cyclamen oder Säubrodt, Schlüsselblumen, Caltha Palustris, Cochlearia oder Löffelkraut, Dens Caninus, volle Maßlieben oder Zeitlosen, Fritillaria oder Kybitzey, Florentinische Iris, Gentianella, Geranium, Hyacinthen, Hypericum frutex, Hepatica, Sternhyacinthen, Persianischer Jesmin, volle Jonquillen, Persianische Lilien, Gauchblumen, Leucoium, Lilac, Narcissus, Muscania, Verbascum, Primula veris, Pulsatilla, Parietaria, Peonien, Parietaria lutea, Rosmarien, Ranunkeln, Radix cava, Tulpen ꝛc.

Majus.

## ♌ Majus.

Hat XXXI. Tage. Lang 15. Stunden 9. Minuten.
Sonnen Aufgang 4. Uhr 25. Min. Untergang 7 Uhr 35. Min.

Wenn dieser Monat sehr dürr ist, giebt er grosse Hoffnung auf eine volle Scheure; und wenn er kühl ist, hält man es vor eine gute Vorbedeutung der Gesundheit. Die Lust des Angeln geht jetzt in vollem Schwange, insonderheit für die Forelle und den Lachs.

Nun entwöhnet diejenigen Lämmer, von deren Müttern ihr die Milch verlanget. Verschiebet das Beschneiden derjenigen Bäume, die wohl arten und wachsen sollen, bis in October; tödtet Epheu.

Wenn eure Gerste zu stark wächst, könnet ihr sie jetzt abmähen, oder mit Schaafen oder Schweinen abweiden, ehe sie zu weit hinaus kömmt; jetet das Getreide. An manchen Orten kan diesen Monat die Gerste gesäet werden. Fanget an, die Schaafe in Hürden zu thun, und lasset eure Stuten zu den Hengsten.

Nun säet Heidekorn und späte Erbsen; auch Hanf und Flachs kan noch gesäet werden. Treibet feistes Vieh und Milchkühe ins frische Gras, und lasset im Milchhaus nichts ermangeln.

Säubert Heckenzäune von Unkräutern. Leitet Moräste und nassen Boden ab; Brachet euer Land zweymal; Führet Mist aufs Feld; Leset Steine von Feldern ab; Treibet die Kälber ins Gras; Nützet eure Weide nicht zu sehr ab, es möchte ein dürrer Sommer einfallen. Schaffet euer Brennzeug ins Haus; Fanget an, Rasen zu brennen; Räutet Genst, Pfriemen, Gebüsche ꝛc aus, die nicht wieder wachsen sollen.

Verkaust euer ausgewintertes Rindvieh um das Ende dieses Monats. Mähet Wiesenklee, Burgundisch Heu und andere Französische Grase ab. Nun höret auf, eure Wiesen zu wässern, daß euer Gras nicht faule, oder mit Sand überschwemmet werde.

Sehet fleißig nach euren Schaafen, wenn dieser Monat viel Regen bringet, damit sie das Sterben nicht überfalle.

## Arbeit, so im Baum- und Küchengarten zu verrichten ist.

Pflanzet alle Arten Wintergrüne, und säet desto mehr zarte Saamen, als Majoran, Basilien, Thymian und hitzige aromatische Kräuter und Pflanzen. Stecket Salbey und Roßmarien.

Beränchert eure Baumgärten; verdünnet eure Sallate und andere Kräuter, damit dasjenige, was ihr davon stehen lasset, desto besser wachsen möge.

Bedecket eure Gurken, Melonen ꝛc. nicht länger, ausgenommen mit Glas. Säet Petersilge, Sallat ꝛc. und destilliret Pflanzen für Wasserspiritus ꝛc.

Zu Ende dieses Monats nehmet diejenigen Tulpen, die am Stengel verdorret sind, heraus.

Bindet den Hopfen an Stangen, und häufelt nach Regen die Hügel.

Nun setzet eure Bienen in völlige Freyheit, und erwartet einen Schwarm.

Obst,

## ♌ Majus. Majus.

## Obst, so jetzt am besten, oder noch während.

Pippins, Deuxans oder Johannisäpfel, Russetting, Nelkenäpfel, der Maligar, Codling oder Kochapfel ꝛc. — Aepfel.

Die grosse Kairville, Winter-Bon-Chrêtien, schwarze Worcester-Birne, Surrein, die Birne, so volle Blüten träget ꝛc. — Birnen.

Die Mayenkirschen, Erdbeere ꝛc. — Kirschen.

## In dem Blumengarten.

Jetet das Unkraut fleißig aus, und lasset es nicht aufkommen. Spreizet die Aeste und Zweige an Sommerlauben aus, und bindet sie an, und beschneidelt eure Hecken und Bäume. Beschattet eure Carnations und Nelken, und pflanzet Violen und Veilgen in Beete. Fahret fort, die Ranunkeln zu begiessen, und pflanzet eure Amaranthen fort.

Ihr könnet nun die Oranienbäume aus dem Grünhause hervor bringen, wenn ihr den Maulbeerbaum hübsch ausschlagen sehet; auch pflanzet und setzet solche fort. Lasset eure Gefäse mit natürlicher Erde angefüllet seyn, die einen halben Stich tief unter dem Rasen des besten Weidegrundes, der beweidet worden, heraus genommen worden; vermischet solche mit faulen Kühmist, oder mit sehr mürben, eine Zeit lang vorher beschirmten und zubereiteten Erdreich. Wenn dieses zu steif ist, so siebet ein wenig Kalk darunter; und setzet etliche verfaulte Weidenstecken; schneidet die zwey grösten Wurzeln ein wenig, insonderheit unten, und setzet eure Pflanzen nicht zu tief. Am Boden des Gefäses leget einiges Gesträuche, dem Wasser einen freyen Durchlauf zu geben, daß die Zäserlein nicht davon verfaulen. Setzet sie eine 14. Tage in den Schatten, und alsdenn bringet sie nach und nach in die Sonne. Begiesset sie mit Wasser, worinn Schaafsmist zerlassen und brav umgerühret worden, und etliche Tage, ehe man es gebrauchet, in der Sonne gestanden hat. Allein wässert sie anfangs nicht zu stark, und lasset es den Stamm nicht berühren. Wenn ihr einen Ast abschneidet, so machet eine gewächste Leinwand von Harz, Terpentin, Wachs und Talg, und legt es auf die Wunde, bis sie geheilet.

Nun gebet allen euern Pflanzen, so im Hause gestanden, frische Erde, die fett ist, und leget solche ohngefehr vier Zoll tief auf die Oberfläche, wo ihr die Erde mit einer Gabel auflockert; kehret sie ab und reiniget sie von Staub ꝛc.

## Blumen, so jetzt am schönsten, oder noch blühen.

Spät gesetzte Anemonen, Anpodophyton, Augustifol, Asphodel, Autirrhinum, Blattaria, Iris bulbosa, Bellis, die volle weisse und rothe; Mellita s. Apifera, Buglossa, Barba Jovis, Chamæ Iris, Cyanus, Cytisus, Maranthe, Cyclamen, Colombin, Ackeley, Caltha palustris, voll Cotyledon, Cinnamon, Centifolium, Kirschlorbeer, Primula Veris, Chalcedon, Ranunkel, Hahnenfuß, Campanula, Digitalis, Deptforder Nelken, Fraxinella, Gladiolus, Geranium, Sambucus rosea oder Niederholder, Helleborine, Horminum Creticum, Hesperis, Klee, Jacea, Lychnis, gelbe Lilien, Lilium convallium oder Mayen-

Majus.

## Majus.

blümgen, Calceus Mariæ oder unserer Frauen Pantoffel, Persianische Lilie, Leucoium, Laurus, Millefolium luteum, roth Martagon oder Goldwurz, Homeri Moly, Seenarcissen, Oleaster, Oxiacanthus, Orchis, Phalangium, Nelke, Je länger je lieber, Dreyfaltigkeitsblumen, Prunella, Peonia, Ranunculus, Rosen, Roßmarien, Syringas, Sedum, Violen, Sternblumen, Sisymbrium, Sambucus, Stœchas, Satyrion, Tulipanen, Trachelium, Thalictrum, Tamariscus, Valeriana, Veronica, Moschmelonen ꝛc.

Junius.

## Junius.

In dieser Zeit des Jahrs ist ein Regen sehr willkommen, und wenn das Wetter fein stille ist, so schmeichelt es den Landmann mit der Hoffnung einer guten Erndte.

Dieser Monat ist die erste Jahrszeit für das Waschen und Scheren der Schaafe. Auf Wiesen, die bald mit Gras bedeckt worden, machet Heu.

Werft den Schlamm aus Gräben, Teichen, Flüssen ꝛc. heraus. Dieses ist die beste Zeit, Schweine zur Zeugung aufzuziehen.

Brachet euer Land das zweyte mal in warmen trockenen Wetter. Es tödet die Unkräuter und versüsset das Land. Einmal pflügen, ist alsdenn so viel werth, als drey oder vier mal in Regenwetter.

Führet Mergel, Kalk und Düngung auf euer Land. Bringet eure Kohlen und anderes nöthiges Brennzeug, so weit hergeholet werden muß, ins Haus, ehe die Pferde im Herbst mit Arbeit überhäuft werden.

Ihr könnet bey Anfang dieses Monats fortfahren, das Korn zu jeten, länger aber nicht. Säet Rübsen und Rübensaamen. Nun fangen die Mehl- und Honigthaue an zu fallen.

Sehet fleißig nach euren Schaafen, wie im May vorher gerathen worden, und streichet das erste Geld vor Mastvieh ein.

## Arbeit, so im Baum- und Küchengarten zu verrichten.

Nun fanget an zu inoculiren, und nehmt euch in Acht, daß ihr nichts von den Bäumen abschneidet, als die jungen Sprößlinge von diesem Jahr. Pflücket die Knospen ab, wo ihr haben wollet, daß sie nicht in die Zweige schiessen.

Begiesset eure zuletzt gepflanzten Bäume, und leget nasses Unkraut und dergleichen auf ihre Wurzeln, wenn ihr sie erst von Unkräutern wohl gesäubert, und die Erde ein wenig umgewühlet habt; und reutet alles Unkraut, so in eurer Baumschule wachsen will, mit einer Haue aus.

Dieses ist eine gelegene Zeit, aromatische und medicinische Kräuter und Blumen zu destilliren, und diejenigen in dem Schatten zu trocknen, die man im Winter dürre haben will; und sammlet sie im vollen Monde; wie auch Syrupe zu machen.

Leset Schnecken, Würmer und dergleichen Unrath auf, und vertreibet Ameisen, tödet Insecten und anderes Ungeziefer. Setzet Safran, pflanzt Roß-

marien

## Junius. Junius.

Hat XXX. Tage. Lang 16. Stunden 17. Minuten.

Sonnen Aufgang 3. Uhr 51. Min. Untergang 8. Uhr 9. Min.

marien und Nelken; säet Sallat, Kerbelkraut, Rettige und andere Sallate zu später Verbrauchung.

Sammlet Saamen ein, die reif sind, und haltet sie kühle und trocken. Begiesset dürre Beete, und nehmet die Zwiebeln von Tulipanen, Anemonen ꝛc. heraus.

Inoculiret Jesmine, Rosen ꝛc. auch pflanzet alle Arten runder Zwiebelwurzeln fort, die sich ausserhalb des Grundes nicht wohl halten. Nun pflanzet Zweige von Myrrthen, und säet späte Erbsen.

Ihr könnet auch jetzt (oder vorher im Mayen) die Weinstöcke von überflüßigen Reben und Gabeln reinigen; so, daß ihr sie an den Enden nur bescheret (nicht aber beschneidet) und die andere Fuge gleich über der Frucht aufhaltet, vornemlich in neuen Weinbergen, wenn sie erst anfangen zu tragen; und von dar an weiter hin bindet die übrigen an die Rebenpfähle.

Grabet euern Grund, wo ihr euern Hopfengarten hin haben wollet; und bindet denjenigen Hopfen an Stangen, den der Wind abgeschlagen hat.

Nunmehro schwärmen die Bienen häufig: daher habt ein wachsamen Auge auf sie; denn sie erfordern nun eure Vorsorge.

### Obst, so jetzt am besten, oder noch während.

Jennetting (zuerst reif) Pippins, Johannisäpfel, Robillard, rothe Fen- **Aepfel.**
novil &c.

Die Magdalenebirn (zuerst reif) Madera, grün Royal, St. Lorenzbirn ꝛc. **Birnen.**

Herzogskirschen, Flanders, schwarze Herzkirschen, rothe, weisse ꝛc. **Kirschen.**

Lucas, die grosse Ward, frühzeitigen Flandrischen, die gemeinen Kirschen, Spanische schwarze, Neapolitanische ꝛc. Himbeere, Corinthen, Erdbeere, Melonen ꝛc.

### Im Blumengarten.

Pflanzet Herbst-Cyclamen fort, wenn ihr sie fortrücken wollet, und sammlet den reifen Saamen von Blumen, die ihr zu erhalten gedenket, und verwahret sie im Trockenen. Beschattet eure Nelken vor der Sonne. Nehmet die besten Aneimonen und Ranunkeln nach Regen heraus, wenn der Stengel verdorrt ist, und trocknet die Wurzel wohl.

Ihr könnet nun anfangen eure Nelken zu legen; und Jesmin, Rosen ꝛc. zu inoculiren. Nehmet eure Tulpenwurzeln heraus. Setzet Zweige von Myrrthen an einen feuchten Ort; wie auch Zweiglein von Cytisus lunatus, die von solchem Jahrsschoß sind. Ihr könnet auch solche Pflanzen heraus nehmen, die ausser dem Grund nicht wohl dauern, und sie alsbald wieder pflanzen: als das frühzeitige Cyclamen, Orientalische Hyacinthen und andere Hyacinthen mit zwiebligten Wurzeln, Iris, Fritillaria, Kayserkrone, Goldwurz, Muscaris, Dens Caninus &c. Bewässert diejenigen Pflanzen, die es erfordern.

Junius.

## Junius.

### Blumen, die jetzt blühen.

Amaranthus, Antirrhinum, Aſter Atticus, Amerius, Allobrogium, Asphodils, Amaranthus, Blattaria, Campanula, Cyclamen, Cyanus, Lychnis, Gladiolus, Citratum, Clamantis, Creticum, Carnation, Nelken, Digitalis, Fraxinella, Ficus Indicus, Gentiana, Geniſta Hiſpanica, Horminum Creticum, Hieracium, Heſperis, Helleborum, Klee, Stechpalmen, Hediſarum, Jesmin, Iris bulboſa, Lentiſcum, Eiſenhütlein, Lindenbaum, Lilien, Goldwurz, Milleſolium, Muſcaria, Naſturtium Indicum, Nigella, Nachtſchatten, Citronen, Pomeranzen, Penſée oder Dreyfaltigkeitsblume, Phalangium, Piloſella, Palma Chriſti, Granatäpfel, Mohn, Roſen, Rosmarien, Violblumen, Serpillum citratum, Trachelium, Thlaſpi Creticum, Veronica, Viola pentaphyl.

Julius.

## Julius.

Das Erdreich würde nun froh ſeyn, von einem erfriſchenden Regen erquicket zu werden, inſonderheit die vor Hitze verſchmachteten Grünigkeiten. Stürmiſches Wetter und Ungewitter thut jetzt den belaſteten Bäumen und ſtehenden Getreide, zum groſſen Nachtheil des Hausvaters, vielen Schaden.

Nun iſt die allgemeine Zeit zum Heumachen; laſſet die gute Gelegenheit nicht vorbey, inſonderheit wenn ſchönes Wetter rar iſt.

Mähet euer Hauptland ab, und brachet, wo es das Land erfordert. Sammlet den frühzeitigen Hanf und Flachs ein.

Zu Ende dieſes Monats gehet, in einem frühzeitigen Jahre, an den meiſten Orten die Erndte an. Führet noch immer Mergel, Kalk und andere Düngung hinaus. Bringet Zimmerholz, Brennzeug und andere ſchwere Materialien in das Haus.

Weizen und Hopfen ſind nun wegen der Mehlthaue vieler Gefahr unterworfen. In dieſem Monat ſäet Rübſaamen, und verkaufet die Lämmer, die ihr zur Schlachtung gemäſtet habt.

### Arbeit im Baum- und Küchengarten zu verrichten

Dieſes iſt die vornehmſte Zeit, auserleſenes Obſt, Roſen ꝛc. zu inoculiren, und zur Sommerbeſchneidung der Mauerbäume, für die Zubereitung des Kirſchweins, Himbeerenweins ꝛc.

Beſchneidet die Apricoſen und Pferſige noch einmal. Erhaltet ſo viele von den jungen feinſten Sprößlingen, die wohl geſtellet ſind; denn die neuen Träger gehen gemeiniglich darauf. Die neuen, ſo darauf folgen, ſchneidet genau ab; und ſäubert auch eure Mauerfrüchte von überflüßigem Laub, ſo die Frucht vor der Sonne verdecket; thut es aber beſcheidentlich.

Pfropfet durch Hinzunahung oder Vereinigung des Reiſſes mit ſeinem Stock, und inoculiret Jesminen, Citronen, Pomeranzen ꝛc.

Schneidet

## ♌ Julius. Julius.

Hat XXXI. Tage. Lang 15. Stunden 59. Minuten.

Sonnen Aufgang 4. Uhr 0. Min. Untergang 8. Uhr 0. Min.

Schneidet die Stengel an solchen Blumen ab, die verblühet haben, und bedecket ihre Wurzeln mit frischer fetter Erde.

Säet Sallatkräuter für späten Sallat; ingleichen Erbsen.

Nehmet die Schnecken von Mauerbäumen und andern holzigen Pflanzen und von Blumen hinweg. Leget Nelken und Carnations ein, daß sie sich vermehren; wässert sie und beschirmet sie vor der brennenden Sonnenhitze; Leget auch Myrrthen und andere feine Grünigkeiten ein; Beschneidet Buchsbaum und andere Tonsilia.

Lasset eure Kräuter im Kohlgarten in Saamen schiessen, die ihr erhalten wollet. Setzet Tulipanen oder andere Zwiebelwurzeln fort. Einige können ausserhalb Grundes gehalten, andere aber alsbald gepflanzet werden.

Gegen das Ende dieses Monats besichtiget eure Weinstöcke wieder, und hemmet die übermäsigen Schosser am andern Glied über der Frucht (wenn es noch nicht geschehen ist) nicht aber also, daß es der Sonne, ohne einige Beschattung, zu sehr ausgesetzt werde.

Haltet die Unkräuter ab, daß sie nicht in Saamen schiessen, und räutet sie mit einer Haue aus, so bald als sie aufgehen; hierdurch werdet ihr in etlichen Stunden mehr ausrichten, als hernach in einem ganzen Tage: da die Regemachung oder Aufrührung des Erdreichs das Wachsthum nur vermehren wird.

Wenn die Jahrszeit dürre ist, wird es dem Hopfen sehr zuträglich seyn, wenn man ihn begiesset, und ihn desto fruchtbahrer machen. Wenn solche feucht ist, so erneuert die Haufen, und bedecket sie noch mehr mit frischer Erde.

Nun werfen die Bienen ihre letzten Schwärme, die wenig Vortheil bringen. Daher es am besten ist, solchen zuvor zu kommen. Machet die Eingänge der Stöcke gleich und enge; tödet die Hummeln, Wespen und Fliegen.

## Obst, so jetzt recht reif, oder noch währet.

Deuxans, Pippins, Winter-Russeting, Andreasäpfel, Zimmtäpfel, rothe **Aepfel.**
und weisse Jenneting, Margarethenäpfel.

Die Erstlinge Russetbirn, Sommerbirn, die grüne Chisselbirn, die Perl- **Birnen.**
birn ꝛc.

Die Carnationkirsche, die Morelle, der grosse Träger, die Maroccokirsche, **Kirschen.**
die Egriot, Bigarreaux &c.

Die Muscatenblüth-Pfirsig, die Isabella, die Persianische, die Newingto- **Pfirsgen.**
ner, Violet, Muscat, Ramboillet.

Primordial, Myrobalan, die rothe, blaue und Amberviolet, Damask, **Pflaumen.**
Denny Damask, die Birnpflaume, Violet- oder Cheson-Pflaume, die Apricosenpflaume, Zimmtpflaume, Königspflaume, Spanische Marocco, Lady Elisabethspflaume, die braune, die Damascener Pflaume ꝛc.

Himbeere, Johannisbeere, Corinthen, Stachelbeere, Erdbeere, Melonen ꝛc. **Beere.**

Julius.

## ♌ Julius.

## Im Blumengarten.

Von dieser Zeit an, bis zu Michaelis, könnet ihr Nelken und Carnations legen, und die Stöcke und andere holzigte Pflanzen und Blumen von Sprößlingen befreyen. Die Senker werden in 4. bis 6. Wochen Wurzeln schlagen. Pflanzet 6. bis 8. in einen Topf, den Raum im Winter zu ersparen. Wenn nasses Wetter einfället, leget eure Töpfe auf eine Seite, beschattet aber die, so blühen, vor der Nachmittagssonne.

Ihr könnet noch Myrrthen, Lorbeer und andere Grünigkeiten einlegen.

Begiesset junge gepflanzte Sträucher und Senker ꝛc. als Citronen- und Pomeranzenbäume, Myrrthen, Granaten, absonderlich Amomum, welchen Strauch man nicht oft genug begiessen kan. Er erfordert auch überflüßige vermischte Düngung; wie auch die Myrrthen- und Granatbäume. Beschneidet den Buchsbaum ꝛc. nach Regen, und pfropfet durch Hinzunahung oder Einwölbung; inoculiret Jesmin, Orangen ꝛc.

Nehmet euer frühzeitiges Herbst-Cyclamen heraus, ingleichen Tulpen und Zwiebelwurzeln. Sammlet Tulpensaamen; lasset ihn aber in den Hülsen liegen; wie auch frühzeitigen Cyclamen-Saamen, und säet ihn alsbald in Töpfe.

Setzet Safransämlinge fort, und weiter von einander. Ingleichen könnet ihr einige Anemonen, Ranunkeln, Crocus, Kayserkrone, Persianische Iris, Fritillaria und Colchium heraus nehmen; pflanzet aber die drey letzten so bald als sie heraus genommen sind, oder ihr könnet es bis in August oder September anstehen lassen. Setzet Dens caninus fort, und nehmet euren Gladiolus heraus, wenn die Blätter verwelkt sind; und um das Ende dieses Monats siebet eure Beete vor Tulpensetzlinge und andere Zwiebelwurzeln: wie auch vor Anemonen, Ranunkeln ꝛc. welches sie vorbereiten wird, daß man sie wieder pflanzen kan. Ihr könnet einige Anemonen säen, und sie mäsig feucht halten.

Fahret fort, die welken Stengel niedriger Blumen abzuschneiden, und bedecket die entblösten Wurzeln mit Erde.

Ihr könnet nun eure sandigen Wandelplätze mit Salzbrühe, Potasche oder einer Abkochung von Tobaksstengeln, zu Vertilgung des Gewürms und der Unkräuter, begiessen.

## Blumen, die jetzt blühen.

Amaranthus, Asphodil, Antirrhinum, Flos Africanus, Alkekengi, Agnus Castus, Arbutus, Amomum Plinii, Balsamapfel, Campanula, Clematis, Cyanus, Convolvulus, Lychnis, Cariophyllata, Flos Cardinalis, Digitalis, Eryngium planum, Fraxinella, Geranium triste, Gladiolus, Gentiana, Hesperis, Hedysarum, Aquifolium, Jacea, Jasmin, Hyacinth, Lupinum, Limonium, Linaria Cretica, Ligustrum, Millefolium, Moschrose, Myrrho, Peru, die monatliche Rose, Nasturtium Indicum, Nigella, Oleander, Orange, Oliven, Phaseolus Indicus, Prunella, Phalangium, Periploca, Flos Passionis, Scorpium, Leucoium, Scabiosa, Spartum Hispanicum, Tilia Indicum, Tuberosa, Veronica, Volubulis.

Augustus.

## ♌ Augustus. Augustus.

Hat XXXI. Tage. Lang 14. Stunden 33. Minuten.
Sonnen Aufgang 4. Uhr 43. Min. Untergang 7. Uhr 17. Min.

Dieser Monat bringet dem Landmann seine Ausgabe wieder in den Beutel, und frischet ihn an, ein anderes Jahr wieder was zu wagen.

Wenn er dürr, warm und von starken Winden befreyet ist, ersparet es einen Bauersmann viele Unkosten.

Ihr könnet noch das dritte mal brachen, auch eure Düngung auf euren Gersten- und Weizenacker legen.

Führet Holz und anderes Brennzeug noch vor Winters ein.

Versehet euch gegen die Saatzeit mit guten und wohl gereinigten Saamen.

Setzet eure Lämmer und Kühe ab, die ihr nicht zu mästen gedenket.

Dieses ist der vornehmste Erndtemonat zu dem meisten Getreide; daher nehmet das gute Wetter mit, und bedient euch dessen, weil ihr es habet.

Um das Ende dieses Monats könnet ihr euer Grummet, wie auch Klee, Burgundisch Heu und andere Grase abmähen. Verschneidet Lämmer und verkauft zum andern mal eure feisten Schaafe und Rinder.

### Arbeit, so im Obst- und Küchengarten zu verrichten.

Der erste Theil dieses Monats ist die beste Zeit zum Inoculiren. Ihr könnet nun Apfelwein vom Sommerobst machen. Schneidet überflüßige Aeste von euern Mauerbäumen hinweg; lasset aber die Frucht nicht bloß, ausgenommen die rothe Nectarine, welche viel besser geräth, wenn die Sonne dazu kan. Nagelt an, was ihr lassen wollet, die Mängel eurer Mauer zu bedecken.

Reisset die Schosser von den Wurzeln der Bäume ab. Bindet die Augen auf, die ihr den Monat vorher inoculiret habt, wenn sie bekleibet sind.

Pflanzet Safran; setzet Nelkenzweige; säet Anis. Nun fänget sich die andere Jahrszeit an, darinnen man die meisten Blumen und Gartenpflanzen und Kräuter, Erdbeeren ꝛc. vermehret und fortpflanzet.

Nun muß der Saame von Blumen und Kräutern gesammlet werden. Auch sammlet Zwiebeln und Knoblauch ein.

Säet Kohl, Blumenkohl, Rüben und andere Pflanzen, Wurzeln und Kräuter auf den Winter und vor den Frühling; wie auch Endivien, Angelic, Löffelkraut ꝛc.

Jetzt säet Eisenhütlein oder Aconitum, Bauernsenf oder Thlaspe Creticum, Ageley ꝛc. und solche Pflanzen, die den Winter vertragen.

Ihr könnet noch Nelken durch Zweige und Zwiebelwurzeln fortpflanzen. Um Bartholmä halten es einige vor die beste Zeit, Immergrüne oder Wintergrüne fortzusetzen, als Phyllirea, Myrrthen ꝛc. Es ist auch die beste Zeit, Erdbeere zu pflanzen; und es schadet nicht, wenn man die Rosenstöcke ausbutzet, so verblühet haben, und sie um diese Zeit pflanzet.

Richtet die Stangen, so der Wind umwirft, wieder in die Höhe. Auch leset zu Ende des Monats Hopfen.

Augustus.

## ♌ Augustus.

Gegen das Ende des Monats fanget Bienen, es müste euch denn das gute Wetter veranlassen, damit anzustehen, bis um das Mittel des folgenden Monats. Vertilget Wespen und anderes Geschmeiß; und machet die Eingänge enge, sie vor Räubern zu versichern.

### Obst, so jetzt am besten und noch währet.

Aepfel. Der Ladies Longing (Frauen Sehnsucht) Kirkhamer Apfel, Johannisapfel, Küssenapfel, Specerey-Mayblume, Schaafsschnautze ꝛc.

Birnen. Die Windsorbirne, Orange, Bergamot, die Pantoffelbirne, die rothe Catharinenbirn, die Ring-Catharina, die Penny-Birn, die Preußische Birn, Sommer-Poppering, die Zuckerbirn, die Herrnbirn ꝛc.

Pfersge. Die Römische Pfersge, Manpfersge, Quittenpfersge, Rambouillet, Moschpfersge, Grand Carnation, Portugisische Pfersge, Kronpfersge, Bourdeaux-Pfersge, Lavar-Pfersge, Despot Savoy, Malacota &c.

Nectarinen. Die braune Nectarine, die rothe Römische, die kleine grüne Nectarine, die Traubennectarine, die gelbe Nectarine ꝛc.

Pflaumen. Die blaue Kayserpflaume oder Imperial, die Dattelpflaume, gelbe späte Birnpflaume, schwarze Birnpflaume, weisse Muscatenblüt, späte Birnpflaume, grosse Anthony, Türkische Pflaume, Johanna-Pflaume ꝛc.

Andere Früchte. Weintrauben, Muscateller, Corinthen, Cornelkirschen, Maulbeer, Feigen, Lamberdsnüsse, Melonen ꝛc.

### Im Blumengarten.

Zu Anfang dieses Monats ist die Zeit, da man Oranienbäume inoculiret, die Iris bulbosa heraus nimmt, oder auch ihren Saamen säet, wie auch der Indianischen Kresse, Eisenhütlein, Federnelken, Agley, Fingerhut, unserer Frauen Handschuch, Stechpalmen, Narcissen, Orientalischer Hiacinthen und solcher Pflanzen, die den Winter vertragen; und pflanzet diejenigen wieder, die ausser dem Erdreich nicht gut thun wollen, als Kybitzey, Lilien, Hyacinthen ꝛc. Pflanzet einige Anemonenwurzeln, daß ihr den ganzen Winter Blumen haben möget; und nehmet eure Sämlinge vom letzten Jahre heraus, und pflanzet sie jetzt fort, daß sie tragen mögen. Auch pflanzet Hundszahn, Herbstsafran und Colchicum. Nelkenzweige können auch noch gepflanzet werden. Fahret fort, die Zwiebelwurzeln auszuheben.

Sammlet Alaternus-Saamen, wenn er schwarz und reif wird; wie auch den Saamen der meisten andern Sträucher. Begiesset Ballain. fœm. wohl.

Um die Mitte dieses Monats pflanzet Auriculas fort; leset eure Sämlinge aus; ihr könnet auch die Saamen säen.

Gegen das Ende des Monats säet Anemonensaamen, Ranunculus &c. wie auch Cyclamen, Hyancinthen, Iris, Hepatica, Primula Veris, Fritillaria, Martagon, Fraxinella &c.

Um Bartholomäi ist die beste Zeit, eure Immergrüne fortzusetzen und zu legen, als Orangen, Limonien, Myrrthen, Phyllirea, Oleander, Jesmin, Arbutus,

## ♌ Augustus. Augustus.

Arbutus, Granatäpfel, die monatlichen Rosen und was dem Frost am meisten unterworfen ist; wässert sie den ganzen Sommer über.

### Blumen, die jetzt am schönsten, oder noch blühen.

Amaranthus, Anagallis, Lusitanica, Aster Atticus, Amethystinum, Flos Africanus, Asphodilis, Agnus Castus, Blattaria, Spanische Glockenblumen, Belvedere, Balsamine fœm. Carnation - Nelken, Campanula, Clematis, Cyclamen vernum, Convolvulus, Colchicum, Muscipula oder Mückenfang, Datura Turcica, Bellis, Delphinium, Eliochrison, Eryngium planum, Chrisantenon, Geranium Creticum, Geranium nocte olens, Hieracion minus Alpestre, Tuberosen, Hyacinthen, Jacea, Heliotropium, Malva hortensis major, Helleborus, Spanischen und Indianischen Jesmin, Limonium, Linaria, Lychnis, Lupinæ, Leucoion, Malva arboreſcens, Martagon, Myrrthen, Maracoc oder Paßionsblume, Nigella, Nasturtium Indicum, Oranges, Mirabile Peruvianum, Pensée s. Viola tricolor, Malum punicum, Mosch- oder monatliche Rosen, Rosmarien, Thlaspe Creticum &c.

## ♍ September. September.

Gelinde Regen thun jetzt gut, und machen die Erde mürbe, und bereiten sie für Weizen zu, welcher ein frühzeitiges Bett liebet; stilles und trockenes Wetter aber schicket sich besser vor die Früchte, so noch an Bäumen hangen.

Die Forelle und der Lachs gehen in den meisten Flüssen nunmehr aus ihrer Zeit bis Weihnachten.

Dieser Monat ist der gemeinste für einen Pachter, seine neue Pachtung zu beziehen. Schaffet euch guten Saamen an, und säet **Weizen in den Koth, und Roggen in den Staub.**

Bessert die Zäune um das neugesäete Getreid aus. Verscheuchet Krähen, Tauben und dergleichen Vögel ꝛc.

Verschneidet Widder, Ochsen ꝛc. Ziehet Teiche ab; Thut Schweine in die Mastung; Dreschet Hanf und wässert ihn; Sammlet Eicheln ein, und treibet die Schweine in den Wald; Führet Farnkraut ein, säget Zimmerholz und Bretter, und richtet euer Weizenland für den Pflug zu; Decket eure Kornhaufen mit einem Strohdach zu, und höret auf, mit dem Wagen zu fahren.

### Arbeit, so im Baum- und Küchengarten zu verrichten.

Nun könnet ihr Aepfelwein und Birnwein aus solchem Obst, das nicht dauert, machen, und eure frühzeitigen Früchte abnehmen; eure Winterfrüchte aber, die sich halten, nicht eher, als bis nach Michaelis.

Auch sammlet dasjenige Obst, so der Wind abgeschlagen, alle Tage ein, wenn es trocken ist. Lasset inoculirte Augen los, wenn es noch nicht geschehen; insonderheit wenn sie hervor stechen.

September.

## ♍ September.

Hat XXX. Tage. Lang 12. Stunden 37. Minuten.

Sonnen Aufgang 5. Uhr 41. Min. Untergang 6. Uhr 19. Min.

Säet Kraut, Kohl, Blumenkohl, Rüben, Zwiebeln ꝛc. Setzet Artischokken- und Spargelwurzeln und Erdbeere aus dem Walde ꝛc. Pflanzet euren Weißkohl und Blumenkohl fort, so im Augusto gesäet worden, und verdünnet die Rüben, wo sie zu dick stehen.

Jetzt pflanzet eure Tulipanen und andere runde Wurzeln, die ihr vorher ausgehoben; oder ihr könnet sie jetzt fortsetzen. Auch könnet ihr alle zäserigten Wurzeln fortsetzen.

Nun thut eure rarestен Pflanzen in das Glashaus, und beschirmet solche Pflanzen, die zart sind und drausſen stehen.

Gegen das Ende dieses Monats könnet ihr Safran einsammlen, und die Erde von euern Winterpflanzen und Sallat hinweg thun; auch Düngerde zubereiten, eure Erde und Ränder damit zu versehen.

Nun beschliesſet das Hopfenlesen und Hopfendörren; Reiniget die Stangen von Halmen, und leget die Stangen auf kommenden Frühling zusammen.

Fanget eure Bienen bey Zeiten. Machet die Eingänge in die Skökke enge, und verstöhret Wespen ꝛc. auch könnet ihr jetzt Bienen verändern und fortrücken.

### Obst, so jetzt am besten und gemeinsten.

**Aepfel.** Der Belle-bonne, der William Pearmain, der Herrenapfel, der Birnapfel, der Quittenapfel, der rothe Grünling, Ribbed bloody Pippin, Harvey Violetapfel ꝛc.

**Birnen.** Hampdens Burgamot (erst reif) Sommer-Bon-Chrêtien Norwig, die schwarze Worceſter (zum Backen) Greeenfield, Orange Burgamot, die Königin Heckenbirne, die Ludwigsbirn (vortreflich zu trocknen) Frith-Birn, Arundel-Birn (auch zu backen) Braunschweiger Birn, Winter-Poppering, Bingsbirn, (zu Backen) Diego, Kayserbirn, Blusterbirn, Meſſire Jean, Rowling-Birn, Balsambirn, Bezy D'Hery &c.

**Pfersge.** Malacoton und einige andere, wenn es ein spätes Jahr ist, Mandeln, Quitten ꝛc.

**Weintrauben.** Die kleine blaue Traube, Muscatellertraube, Frontiniac, Petersilgentraube, grosse blaue Traube, die Verjuice Traube, oder die Traube mit dem sauern Saft (vortreflich zu Titschen) Berberbeere ꝛc.

### Im Blumengarten.

Ihr könnet nun einige Gattungen Anemonen zu frühzeitigen Blumen pflanzen; wenn ihr aber bis auf den folgenden Monat wartet, werdet ihr gewisſer versichert seyn, daß sie wachsen. Dieses ist die beste Zeit, Auricula-Saamen zu säen, da man sie bis auf den April in die Sonne setzet.

Pflanzet Goldwurz oder Königskerzen und Colchium, und pflanzet fort Hepatica, Camomil, Capillaris oder Frauenhaar, Matricaria oder Mutterkraut, Violen, Schlüſſelblumen, Iris, Chalcedon, Cyclamen &c.

Ihr

## ♎ September.



Ihr könnet fortfahren Alaternus, Phillyrea, Iris, Primula Veris, Kayserkronen, Martagon oder Goldwurz, Tulpen, Delphinium, Nigella, Federnelken, Mohn und dergleichen jährliche Blumen, die vom Frost nicht beschädiget werden, zu pflanzen.

Setzet die Sämlinge des Digitalis fort, und pflanzet Zweige von Lychnis; setzet eure Tuberosen ins Grünhaus und haltet sie trocken. Es ist am besten, wenn man sie aus den Töpfen nimmet und sie trocken in Sand erhält, oder sie in Papier einwickelt und sie in einer Schachtel oder einem Kästgen neben dem Kamin hält.

Bindet eure Herbstblumen und Pflanzen an die Stengel, wegen plötzlich entstehender Windstürme. Nehmet eure Nelkensenker mit Erd und allem, und pflanzet sie in Töpfe oder beschattete Ränder.

Crocus oder Safran kan nun von Saamen erzeuget werden.

In schönen Wetter, wenn eure Grünigkeiten und Pflanzen dürre sind, als Pomeranzen, Citronen, Lemonien, Indianischer und Spanischer Jesmin, Oleander, Barba Jovis, Amonum Plinii, Cityſus Lunatus, Chamelæa Tricoccos, Ciſtus Leden, Cluſii, Datteln, Aloen ꝛc. ſetzet ſie in das Conſervatorium oder Grünhaus, und nehmet einige von der obern erſchöpften Erde hinweg und rühret die andere auf; füllet die Gefässe mit fetter und wohl zubereiteter Erde, die Wurzeln im Winter zu ernähren. Zur Zeit aber laſſet die Thüren und Fenſter des Grünhauſes noch offen, ihnen Luft zu geben, daferne der Wind nicht zu ſcharf und zu ſtark, noch auch das Wetter neblicht iſt. Myrrthen werden beynahe einen Monat länger drauſſen dauern.

Wenn die Kälte zunimmet, ſo ſetzet diejenigen Pflanzen, die das Haus nicht vertragen wollen, in die Erde, zwey oder drey Zoll tiefer als die Oberfläche, an einem warmen Ort, und bedecket ſie mit Gläſern, nachdem ihr ſie erſt mit trockenen Moos bekleidet habt. Aber bey allen warmen und lieblichen Sonnenblicken und angenehmen Regen, nehmet ihre Decken ab, und gebt ihnen Luft. Alſo könnet ihr Marum Syriacum, Ciſtus, Geranium nocte olens, Flos Cardinalis, Marococs, Ranunculus, Anemonen, Acacia Ægypt. &c. erhalten.

### Blumen, ſo jetzt blühen oder noch währen.

Amaranthus, Anagallis, Antirrhinum, Africanus Flos, Amomum Plinii, Aſter Atticus, Asphodil, Belvedere, Bellis, Balauſtia, Campanula, Colchium, Herbſt-Cyclamen, Clematis, Chryſanthemum anguſtifol. Convolvulus diverſi generis, Thlaſpe Creticum, Crocus, Capſicum Indic. Datura, Eupatorium von Canada, Ethiopiſche Aepfel. Geranium Creticum, Gentianella annualis, Cariophyllum, Hieracion Indicum, Hyacinthen, Jesmin, Linaria Cretica, Lychnis, Conſt. Limonium, Indianiſche Lilien, Mirabile Peruvianum, Millefolium, Moly, Malva arboreſcens, Naſturtium, Narciſſus diverſi generis, Pomeranzen, Phalangium, Phaſeolus Indic. Mohn, Indianiſche Nelken, Paſſionsblume, Portugieſiſcher Ranunculus, Rhododendron, Veronica &c.

October.

## October.

Hat XXXI. Tage. Lang 10. Stunden 47. Minuten.
Sonnen Aufgang 6. Uhr 36. Min. Untergang 5. Uhr 24. Min.

Der October zeiget öfters an, was man von dem folgenden Winter zu gewarten habe.

Wenn er windig ist, wie er gemeiniglich zu seyn pfleget, machet er dem Abfallen des Laubes ein Ende, und schüttelt auch die Eicheln und andere Früchte herab, und lässet weder Laub noch Frucht mehr an den Bäumen.

Lasset euer Gerstenland so trocken liegen, als möglich ist, oder pflüget es so trocken auf, als ihr könnet. Die Saatzeit währet noch, sonderlich für Weizen.

Machet Wasserfurchen, und leitet das Wasser von neu besäeten Kornlande ab.

Nun ist es eine gelegene Zeit, Eckern, Nüsse oder andere Gattungen von Eicheln oder Beeren für Zimmerholz, jungen Wald, oder Heckenzäune zu säen. Ihr könnet noch Safran sammlen.

Säet Erbsen in ein warmes, fettes Land. Ihr könnet selbst wachsende Zäune pflanzen, und alle Arten Bäume zur Zierrath oder zum Nutzen, wie auch Heckenzäune beschneiden.

Entwehnet die Füllen, die eure Zugpferde gefohlet haben. Im Frühling setzt solche Schaafe ab, vor die ihr kein Winterfutter habt.

Setzet das Malzen fort, dieses ist die beste Zeit zu solchem Geschäfte.

Schonet eure Privatweide, und weidet eure Kornfelder und gemeine Triften ab. Höret auf, die Schaafe in Hürden zu lassen; und sondert die Lämmer von den Schaafmüttern ab, die ihr vor euch zu behalten gedenket.

## Arbeit, so im Baum- und Küchengarten zu verrichten.

Machet Apfel- und Birnwein von Winterobst diesen ganzen Monat über. Nun ist eine sehr gute Zeit, alle Arten Obstbäume, oder alle andere Bäume, die ihr Laub fallen lassen, zu pflanzen.

Machet Gräben in steifen Grund für Baumgärten und andre Gärtnerey, daß sie im Winter brach liegen. Nun ist die Zeit, da man die Erde von den Wurzeln unfruchtbarer Bäume hinweg nimmet, und solche entblöst lässet, oder auch solcher Bäume, so sich zu sehr oder zu bald durch die Blüte erschöpfen.

Sammlet eure übrigen Winterfrüchte, wie auch Safran.

Säet alle Arten Obstkerne, Nüsse und Saamen, so wohl für Bäume als Stöcke. Einige säen auch Erbsen in ein fruchtbares und warmes Erdreich, damit sie solche im Frühjahr zu rechter Zeit haben mögen. Ihr könnet auch noch Genuesischen Sallat säen, der den ganzen Winter währet, und Pastinat. Erwehlet keine Bäume für eine Mauer, die nicht über zwey Jahre gepfropfet sind.

Viele von der September-Arbeit kan jetzt noch verrichtet werden, wenn der Winter nicht zu zeitlich einfället.

Nun pflanzet eure runden Wurzeln, und fahret mit dem Pflanzen und Fortsetzen allerhand Kräuter und Blumen mit zäserigten Wurzeln fort, wenn eine vorhergehende und bequemere Zeit vorbey gelassen worden.

Dieser

## October.

October.

Dieser Monat ist die beste Zeit, Hopfen zu pflanzen, und ihr könnet diejenigen in Säcke fassen, den ihr den letztern Monat getrocknet habt.

Nun könnet ihr sicher Bienen fortrücken.

### Obst, so jetzt am bestrn, oder noch währet.

Aepfel. Belle und Bonne William, Coltard, Herrenäpfel, Petersilgenäpfel, Pearmain, Birnäpfel, Honigäpfel ꝛc.

Birnen. Die Law Pear (zum Backen) die grüne Butterbirn, die Dornbirn, Nägeleinbirn, Rouset-Birn, Lambertbirn, Safranbirn, Violetbirn, Petworth-Birn oder Winter-Windsor &c.

Schlehen und verschiedene Septemberpflaumen und Weintrauben, Zirbelnüsse, Arbutus &c.

### Im Blumengarten.

Fahret fort zu säen, was ihr im September gesäet; ingleichen kan Cyprus gesäet werden, aber nicht, weil der Frost währet. Pflanzet Ranunkeln, Frühlingssafran ꝛc. Setzet Sämlinge von Gartenpappeln oder andern fort.

Nun pflanzet eure auserlesensten Tulpen ꝛc. Dieses ist die sicherste Zeit; und traget Sorge, daß nicht zu viel Nässe zu euern Carnations komme. Alle runden Wurzeln können nun vergraben werden; die Irides gleichfalls.

Ihr könnet noch Alaternus- und Phillirea-Saamen säen. Rammelt, walzet und mähet eure Wandelplätze und Camomillen.

Jetet das Unkraut vollends aus, und säubert euern Garten von allen überflüßigen Zeuge und Unrath.

### Blumen, die jetzt oder noch blühen.

Amaranthus tricolor, After Atticus, Amomum, Antirrhinum, Arbutus, Balaust. Colchicum, Cyclamen, Clematis, Cariophylla, Geranium triste, Heliotropes, Tuberosa, Hyacinthus, Jesmin, Limonium, Lychnis, Mirabile Peruvianum, Millefolium luteum, Myrrthen, Nasturtium Persicum, Oranges, Phalangium, Pilosella, Leucoium, Violen, Veronica &c.

## November.

November.

Dieser Monat ist gemeiniglich trocken, und die Erde und die Bäume sind gänzlich entkleidet. Man kan zum Beschluß, auf einem warmen und fruchtbarem Lande, insonderheit solchem, wo Rasen gebrannt worden, noch Weizen säen.

Der Bauersmann verlässet nun insgemein die Felder, und bringet seine Zeit in der Scheuer und auf dem Markte zu.

Feiste Schweine sind nun zur Schlachtung geschickt. Verringert die Anzahl eurer Schweine und eures Hühnerviehs.

Dreschet keinen Weizen, der bis in den März gehalten werden soll, sonst wird er modericht.

November.

## November.

Hat XXX. Tage. Lang 8. Stunden 52. Minuten.

Sonnen Aufgang 7. Uhr 34. Min. Untergang 4. Uhr 26. Min.

Leget Stroh oder ander unnützes Zeug an feuchte Oerter, daß sie zu Mist verfaulen. Auch schüttet Mist auf Haufen zusammen.

Fället Holz und Bäume zu mechanischen Gebrauch, als Pflugholz, Karnholz ꝛc. und pflanzet alle Arten Zimmerholzes oder anderer Bäume. Brechet Hanf und Flachs.

Nun könnet ihr anfangen, eure Wiesen zu überschwemmen, die abgeweidet sind; und Ameishaufen ausrotten.

### Arbeit, so im Baum- und Küchengarten zu verrichten.

Erbsen und Bohnen können jetzt gesteckt werden, daß man sie im Frühling zu rechter Zeit haben möge; grabet Gartengrund.

Setzet Obstbäume fort und pflanzet solche, und versehet eure Baumschulen auf den Frühling.

Hebet Möhren, Rüben, Pastinat, Kohl, Blumenkohl ꝛc. so wohl zum Gebrauch als zu Saamen auf. Bedecket die Spargelbeete, Artischocken, Erdbeere und andere zarte Pflanzen mit langen Mist, Pferdestreu, Stroh oder dergleichen, sie vor dem Frost zu bewahren. Grabet Süßholz aus.

Nun ist die beste Jahrszeit, Tulpen zu pflanzen, wenn das Wetter nicht zu garstig ist.

Decket eure zarten Sämlinge mit Mattratzen, Kästgen, Stroh ꝛc. zu. Pflanzet Rosen, Lilac und verschiedene andere Pflanzen und Blumen, wenn das Wetter gelinde und aufgethauet ist.

Nehmet eure Potatoes heraus, die ihr auf den Winter verthun wollet. Grabet und bereitet euern Grund für Artischocken ꝛc. Auch könnet ihr jetzt noch Nüsse, Kerne ꝛc. stecken.

Hopfen. Jetzt führet Mist in die Hopfengärten, und vermenget solchen mit Erde, daß er gegen den Frühling faulen möge.

Bienen. Ihr könnet diesen Monat eure Bienen genau verstopfen, doch so, daß ihr kleine Luftlöchlichen lasset; oder ihr könnet sie ins Haus setzen, bis warmes Wetter wird.

### Obst, so jetzt am besten, oder noch währet.

Aepfel. Der Belle Bonne, der William, der Sommer-Pearmain, der Lording, (oder Herrnapfel) der Birnapfel, der Cardinal, der Winterkastanig, der Short Start (oder Apfel mit dem kurzen Stiel.)

Birnen. Die Messire Jean, die Herrnbirn, die lange Burgamot, die Warten (zu backen) Burnt Cat (die verbrannte Katze) die Zuckerbirn, die Frauenbirn, die Eisbirn, Done-Birn, Deadman's- (Todmans-) Birn, die Winter-Burgamot, Belle-Birn ꝛc.

Arbutus oder Hagapfel, Schlehen, Mispeln, Sparäpfel ꝛc.

Im

## November. November.

### Im Blumengarten.

Säet Auricula-Saamen; bedecket eure hervorstechende-Ranunkeln ꝛc. und eure allzu grüne Sämlinge, insonderheit wenn es lange schneiet, und der Wind scharf gehet.

Nun ist die beste Zeit, eure schönsten Tulipanen an beschirmte Plätze zu pflanzen. Pflanzet gemeinen Jesmin fort.

Um die Mitte dieses Monats decket eure zarten Pflanzen im Grünhaus auf, doch so, daß keine Kälte dazu kommen kan. Wenn es sehr kalt ist, daß das Wasser in eurem Grünhaus gefrieret, so zündet einige Holzkohlen an; Zu anderer Zeit, weil die Sonne aufs Haus scheinet, und länger nicht, lasset sie das Licht sehen. Die Aloe und das Sedum oder Sinngrün müst ihr den ganzen Winter niemals begiessen. Wenn sie zu dürre werden, so setzet sie eine Weile an die Luft, wenn hell Wetter ist; und bey den meisten eurer Hauspflanzen könnet ihr kaum zu sparsam mit dem Wasser seyn, die nur begossen werden sollen, wenn die Blätter einschrumpfen oder zusammen laufen; wenn sie bleich und weißlich aussehen, ist der Fehler bey der Wurzel zu suchen.

Setzet eure besten Carnations ins Haus, oder vielmehr unter ein Vordach, gegen eine südliche Mauer, sie nur vor der grösten Hestigkeit des Wetters zu verwahren.

Bereitet auch Matratzen, Kästgen, Töpfe ꝛc. zur Beschirmung für eure neu gesäeten Unterpflanzen und Sämlinge. Pflanzet Rosen, Althæa frutex, Lilac, Syringas, Cityſus, Peonien ꝛc. und alle zäserigten Wurzeln. Stecket Kerne ꝛc. Säubert eure Wandelplätze und andere Plätze vom Herbstlaube ꝛc.

### Blumen, die jetzt, oder noch blühen.

Anemonen, Antirrhinum, Bellis, Clematis, Carnation, Jesmin, Myrrthen, Moschrosen, Viola tricolor, Wiesensafran, Leucoium, Violen, Veronica &c.

## December. December.

Die Erde ist nun gemeiniglich mit einem gefrohrnen Kleid geharnischt, damit ein Bauersmann Zeit haben möge, stille zu sitzen und zu vermehren, was er vorher eingesammlet hat.

Nun ist es Zeit, alles Vieh in die Ställe zu thun, und Zimmerholz und andere Bäume zu hauen, sie mögen zum Bauen oder zu Werkzeugen gehören, Holz zu fällen ꝛc.

Lasset Pferden zur Ader; Mästet Schweine und schlachtet Schweine; Rottet Ameisenhaufen aus.

Pflüget euer Land auf, darein ihr Bohnen säen wollet. Leitet das Wasser von Getreideland ab, wo solches Nachtheil verursachet; und wässert oder überschwemmet die Wiesen.

Treibet eure Schaafe und Schweine zu den Erbshaufen, und mästet sie auf den Markt. Beschneidet Hecken und Bäume.

December.

## December.

Hat XXXI. Tage. Lang 7. Stunden 40. Minuten.
Sonnen Aufgang 8. Uhr 10. Min. Untergang 3. Uhr 50. Min.

### Arbeit, so im Baum- und Küchengarten zu verrichten.

Ihr könnet nun, wenn es nicht gefrohren hat, und die Erde offen ist, solche Obst- oder andere Bäume, die nicht allzu zart noch der Gefahr des Frostes unterworfen sind, setzen oder fortpflanzen.

Auch könnet ihr Weinstöcke oder andere Zweige und Pfropfreiser, und Stöcke zum Pfropfen pflanzen; wie auch Weinstöcke beschneiden, wenn Thauwetter ist.

Bedecket die Spargel- Artischocken- und Erdbeerbeete mit Pferdestreu ꝛc. wenn es noch nicht geschehen ist.

Säet Bohnen und Erbsen, wenn das Wetter gelinde ist. Grabet euern Grund, und richtet ihn auf den Frühling zu. Stellet Fallen vor Ungeziefer, und suchet die Schnecken aus den Löchern der Mauern heraus ꝛc.

Säet oder stecket Lorbeerbeere ꝛc. wenn sie so reif sind, daß sie abfallen wollen. Diesen Monat könnet ihr Süßholz ausgraben.

Hopfengarten. Grabet einen mit Unkraut bewachsenen Hopfengarten, und führet Düngung hinein, die ihr mit Erde vermischen könnet.

Bienenstöcke. Speiset schwache Bienenstöcke.

### Obst, so jetzt reif, oder noch währet.

Aepfel. Russetting Pippin, der Lederrock, Winterrothe Kastanienapfel, der Großbauch, der Gehe nicht weiter oder Katzenkopf, nebst einigen vom vorigen Monat.

Birnen. Die Racketenbirn, Spintelbirn, Doyoniere, Jungferbirn, Gascoigne Burgamot, Scharlachbirne, Stoppelbirne, weisse, rothe und Französische Warden (zum Backen) Todmannsbirn, Fürtreflich ꝛc.

### Im Blumengarten.

Fahret fort, das Ungeziefer auszurotten, und bewahret eure besten Anemonen, Ranunkeln und Nelken, vor zu viel Regen und Frost.

Ihr könnet frühzeitige Bohnen und Erbsen säen.

Haltet die Thüren und Fenster eures Grünhauses vor der durchdringenden Luft wohl mit Matten verwahret; Denn wenn eure Pommeranzen erfrieren, werden sie sich schwerlich wieder erhohlen; Daher mäsiget die Kälte mit ein wenig Holzkohlen; Gewöhnet aber eure Pflanzen nie dazu, als bey der äusserstен Kälte. Denn wenn der Ort wohl verwahret und zu ist, werden sie es auch alsdenn kaum erfordern.

Stecket Lorbeerbeere ꝛc. Versehet euch mit Streu, solche über eure auserlesensten Pflanzen zu legen, die drausseu bleiben sollen, und im Fall eines Frostes, eure Röhren zu bedecken.

### Blumen, so jetzt am schönsten, oder noch blühen.

Anemonen, Antirrhinum, Winter-Cyclamen, schwarze Nießwurz, Iris Clusii, Laurus tinus, Primula Veris, Schneetröflein, Leucoium, Yacca &c.

# Register.

## I. Bedeutet: Der erste Theil. II. Der zweyte Theil.


Abelbaum, II. 48.
Ableitung des Wassers vom Lande.
" " " " " " durch Pflügen I. 25. 62.
Abmessnng des Bauholzes, II. 89.
Abnehmung des Obsts, II. 316.
Acker Brennen, I. 257.
Aconitum, II. 228. 245.
Adamsfeigen, I. 220. II. 40.
Aepfel, Verzeichniß derselben, II. 263.
Aepfelbäume aufzuziehen, II. 263.
" " " Hagapfel, II. 180.
Aepfelwein, II. 327. seq.
Aeschenbäume, II. 22.
Africanische Ringelblume, II. 208.
Agley, oder Ackley, II. 215.
Ahornbaum, II. 39. 41.
Alantwurzel, II. 141.
Alaternus, II. 179.
Ale, II. 320.
Alleen und Spaziergänge, II. 30. 37. 75.
Alter und Grösse der Bäume, II. 85.
Althæa fruticosa, II. 180. 225.
Amaranth, II. 208.
Ameisen und Ameishaufen auszurotten, I. 270. II. 81.
Amomum Plinii, II. 192.
Anemone, II 209.
Angelica, II. 122.
Anissaamen, I. 184.
Apiarum, I. 219.
Apostemkraut, II. 234.
Apricosen, II. 266. 301. 355.
April, Anmerkungen in demselben, II. 365.
Arbeitsleute, Ausrechnung ihrer Arbeit, I. 321.
Arbor Vitæ, II. 60.
- Judæ, II. 184.
Arbutus, II. 180.
Artischocken, II. 124.
" " " von Jerusalem, II. 147.
Asarabacca, II. 127.
Asche, ihr Gebrauch, I. 101. 116. 117. II. 33.
Asparagus, II. 122.
Aspe, II. 48.
Attich, II. 182.
Avenues zu pflanzen, II. 37. 75.
Augustus, Anmerkungen, II. 375.
Auricula, II. 211.
Ausräutung des Unkrauts, II. 77.
" " " der Bäume, II. 100.
Ausrechnung der Arbeit, I. 321.
" " " was ein Wirth aufzuwenden hat, I. 324.
Ausrotten des Ungeziefers, I. 264. seq.
Bacchusbecher, II. 212.
Bärenklau, II. 129.
" " öhrlein, II. 211. 212.
Baldrian, II. 151. 178.
Barrel, II. 320.
Basilien, II. 128.
Bastart-Betonien, II. 214.
Bauen und Ausbessern, I. 304.
Bauholz zu messen, II. 89. seq.
" " zu erhalten, II. 103.
" " Ritzen daran zu verschliessen, II. 104.
Bäume zu pflanzen und fortzusetzen, II. 3. 69. 76. 273.
" " ihr Alter, II. 85.
" " Grösse, II. 69. 85.
" " solche zu fällen, II. 86.
" " zu beschneiden, II. 85.
" " vor Vieh zu verwahren, II. 10. 279.
" " und was dabey vorkömmt, II. 7.
Baumgarten, II. 5. 359.
" " Grund, II 6.
" " " " zuzurichten, II. 7.
" " Schule, II. 7. 248.
" " " " von Forstbäumen, II. 8.
" " des Lebens, II. 60.
Baurensenf, II. 214.
Beete, warme Mistbeete, II. 116.
" " anzulegen, II. 115.
Beinhölzlein, I. 220. II. 187.
Bellis, II. 218.
Bergeschernbaum, II. 45.
Bergigtes Land, I. 17.
Beschneidung der Bäume, II. 85.
" " der Forstbäume, II. 82.
" " der Obstbäume, II. 304.

Betonien, II. 214.
Bibernel, II. 131.
Bienen, I. 219.
Bienenblumen, II. 213.
Billauch, II. 137. 171.
Binzen auszurotten, I. 257.
Bier aus Haber, I. 293.
" aus Hülsenfrüchten, I. 293.
" süsses und bitteres zu brauen, II. 319. sq.
" zu präserviren, II. 26. 326.
Birkenbaum, II. 46.
" " Wein, II. 357.
Birnen, II. 251. 265. 295.
" " Wein zu machen, II. 353.
Blau Erbsen, I. 132.
" Leimen, I. 71.
Blumengarten, II. 197. seq. 208.
Blumenkohl, II. 137.
Blut, II. 313.
" Kraut, II. 130.
Bocksbart, II. 169.
Bohnen, I. 132. 258. II. 128.
" " zu erhalten, I. 141.
" " Welsche, II. 144.
" " Türkische, II. 144.
" " Baum, II. 55.
" " Klee, II. 212.
Bona vista, II. 130.
Boragen, II. 130. 213.
Brachacker zu pflügen, I. 57.
Brachung des Landes, I. 57.
Brand im Korn zu verhüten, I. 250.
Bremen, II. 160.
Brennung des Landes, I. 80.
Brunnen, so Unfruchtbarkeit verursachen, I. 23.
Brustpflug, I. 82.
Buche, II. 26.
Buchsbaum, II. 15. 60.
Buchweizen, I. 130.
Buglosse, II. 131. 213.
Burgundisch Heu, I. 42.
Burkelkraut, II. 160.
Burretsch, II. 130. 213.

Calcedonische Lychnis, II. 231.
Calecutische Hühner, I. 215.
Camillen, II. 133.
Campanula, II. 245. 213.
Cardinalsblume, II. 214.
Carduus, Diestel, II. 127. 135.
Cariophyllum, II. 220. 232.
Cartendiestel, II. 133.
Catalogus, II. 287. seq.
Chartendiestel, I. 183.
Cederbaum, II. 57.
" Oehl, II. 104.
Celastrus, II. 181.
Cisternen, I. 246. seq.
Cistus, II. 182.
Citronenbaum, II. 192.
Cochlearia, II. 170.
Coloquinten, II. 136.
Columbin, II. 215.
Conservatorium, II. 190.
" " " " für Obst, II. 317.
Convolvulus, II. 213.
Coriandersaamen, I. 184.
Corinthen, II. 140. 306.
" " " Wein, II. 257.
Corkbaum, II. 59.
Cornellbaum, II. 15. 55. 303.
Cornwall, I. 104.
Crocus, II. 216.
Cyclamen, II. 236.
" " Vernale, II. 236.
Cyder zu machen, II. 246. 327. seq.
" eine Mischung, II. 344.
" so verdorben, II. 350.
" Anmerkungen dabey, II. 328.
Cypressen, II. 56.

Dachdecken, I. 318.
Dachse, I. 260.
Dammzäune, I. 13. seq.
Datteln, II. 193.
December, Anmerkung bey demselben, II. 383.
Dens caninus, II. 218.
Dille, II. 141.
Diptam, II. 141. 218.
Disteln, I. 257.

Dohlen, I. 265. II. 81.
Dornäpfel, II. 263.
Dorothea, eine Blume, II. 219.
Drachenkraut, II. 176.
Dreber, I. 118.
Dreschung und Reinigung des Korns, I. 142.
Dreyfaltigkeitsblume, II. 223.
Düngerte einzueggen, I. 18. 80.
Düngung zuzurichten, I. 18. 80. 110.
" " von allerhand Sorten, I. 105. 113. seq. 171. II. 33. 115. 313.
Eberesche, s. Haynbaum, II. 45.
Eberraute, II. 188.
Eggung des Mistes, I. 115.
Egyptischer Feigenbaum, I. 209. II. 40.
" " Schlehendorn, II. 179.
Eibenbaum, II. 15. 61.
Eibisch, II. 225.
Eiche, II. 12.
Eichelnöhl, II. 16.
Einschliessung des Landes, I. 1. II. 201.
Einteichung des Landes, I. 30.
Einweichung des Getreides, I. 65.
" " " Experimente, I. 66. 79.
Eisvogel, I. 244.
Eisenhütlein, II. 228.
Elstern, I. 264.
Endivien, II. 142.
Englisches Getränke, II. 319.
Enten und Wasservögel, I. 214.
Entian, II. 145.
Entwurf der Proportion des Zimmerholzes, I. 314. II. 90.
Eppich, II. 121. 172.
Erbsen, I. 130. 293.
" " zu erhalten, I. 141.
" " ihr Gebrauch, I. 141. II. 156.
Erdäpfel, II. 236.
Erdbeer, II. 174.
" " Baum, II. 180.
Erde, I. 101.
Erdflöhe, I. 270.
Erdreich, allerhand Arten desselben, I. 67.
" " schwarzes, wie damit umzugehen, I. 77, 80. II. 198.
Erdreich für Obstgärten zuzurichten, II. 271.
Erkältung bey einem Pferde, I. 189.
Erlenbaum, I. 8. II. 12. 49.
Ervum sativum, II. 158.
Erwen, II. 158.
Eschenbaum, II. 22.
Esel, I. 190. seq.
" Heu, I. 48.
Esparcet, s. Eselsheu, I. 48.
Ethyopische Sternblume, II. 219.
Fällen der Bäume, II. 67.
Färberdüngung, I. 118.
" " Kraut, I. 151. 153.
" " Wurz, I. 149.
Farrnkraut auszurotten, I. 256.
Fasanen, I. 219.
Februarius, Armerkung bey demselben, II. 361.
Federnelken, II. 239.
" Vieh, I. 211.
" " " dessen Mist, I. 115.
Feigen, II. 267. 303.
" " Indianische, II. 220.
Feldnelken, II. 232.
" Rosen, II. 188.
Fenchel, II. 144.
Ferbeblumen, I. 257.
Fichtenbaum, II. 52.
Finken, I. 266.
Fingerhut, II. 220. 229.
Fischottern, I. 244. 260.
" Teiche zuzurichten, I. 240.
Flachs, I. 144.
" " Kraut, II. 239.
Fleischblumen, I. 37.
Fliegen, I. 148. 268.
Floramor, II. 208.
St. Foin, I. 42. 48.
Forstbäume, II. 82.
" " " deren Behauung, II. 82.
Forellen, I. 243.
Französischer Genst, I. 182. 255.
" " " Weizen, I. 126.
" " " Wicken, I. 48.
Frösche, I. 267.
Fruchtbarkeit des Landes, I. 68.

Fruchtbarkeit, deren Zeichen, I. 69.
Frühlings-Saubrot, II. 236.
Füchse, I. 258.
Füllen zu zeugen, I. 186.
Fütterung des Viehes, I. 41. 118.
Gänse, I. 211.
" " Mist, I. 115.
Gärtnerey, II. 112. 197.
Gamänderlein, II. 146.
Garten, ihre Figur, II. 113. 200.
" " Pappeln, II. 229.
" " einzuschliessen, II. 116. 201.
" " Erdreich, II. 198.
" " ihre Lage, II. 112. 197.
" " Heil, II. 147. 188.
" " Grund zu verbessern, II. 112. seq. 199.
" " Rapunzel, II. 171.
" " Bohnen, II. 128.
" " Kresse, II. 139. 154. 226.
" " Baum, II. 56.
Gaspeldorn, I. 182. 255.
Gauchblume, II. 228.
Gebäude, I. 306.
" " und deren Reparirung, I. 304.
Geisblat oder Klee, II. 190. 224.
" Klee, I. 46.
Genst, I. 8. 182. 255.
Gentianella, II. 220.
Georgensallat, II. 148.
Gerste, I. 125. 274. 280.
" " ihr Gebrauch, I. 142. 274.
" " zu vermehren, I. 127.
" " Zeit zu säen, I. 127.
Gescht, II. 326.
Gesträuch auszurotten, I. 254. II. 100.
Getreide zu verwahren, I. 136.
" " zu erhalten, I. 121. 127. 253.
Geyer, I. 264.
Giftbaum, II. 186.
Gladiolus, II. 215.
Glasterburer Dorn, II. 220.
Glasurarbeit, I. 318.
Glashaus, II. 116.
" Kraut, II. 158.
Glockenblumen, II. 213. 245.
Goldwurz, II. 211.
Graben, einen Grund zu legen, I. 21. 318.
" " Pflug, I. 300.
Grabung des Landes, II. 114.
Granatäpfel, II. 183. 196.
Graslauch, I. 37. 48.
" Saamen von allerhand Gattung, I. 37. sq.
Graue Erbsen, I. 131.
Gretenkresse, II. 139. 226.
Grindwurz, II. 156. 234.
Grünhaus, II. 190. seq.
" Spechte, I. 266.
Gründlinge, I. 241.
Grundgrabung, I. 22. seq.
Guinesischer Pfeffer, II. 196.
Gurken, II. 139.
Haare der Thiere, I. 118.
Haber, I. 142. 293.
" " " Schwarzer, I. 128.
" " " wilder, I. 258.
Habichte, I. 264.
Hackelkraut, II. 209.
Hagebuttenbaum, II. 188.
Hahnensuß, II. 233.
Hainbüche, II. 45.
Hanf, I. 143.
Harn, gut vors Land, I. 114.
Hartriegel, II. 15.
Hasen, I. 261.
Hasselstaude, II. 47.
Hechte, I. 241.
Hecken zu pflanzen, beschneiden, I. 8.
Heher, I. 264.
Heide, I. 256.
Heiderich, I. 149. 257.
Heidigtes Land, I. 76.
Heil. Heu, I. 42. 48.
Helleborum, II. 224.
Hepatica, II. 224.
Herlitzen, II. 41. 55.
Herzfreudsaamen, I. 48. 150.
Hetze, I. 264.
Heu zu machen, I. 34. 40.
" Gesäme, II. 37.
Hexenulmen, II. 17.

Heydekorn, I. 130.
Himbeere, II. 160. 355.
Himmelsschlüssel, II. 216.
Hirschhornbaum, II. 180.
" " Kraut, II. 131.
Hirschzunge, II. 146.
Hitze und Trockene, I. 245.
Hohlwurz, II. 225.
Hollerbaum, II. 185.
Hollunderbaum, I. 8.
Holz, Brennholz, II. 63.
Holzäpfel, I. 5.
Holzwurm, II. 80.
Hopfen, I. 157. seq. 172. 249.
" " Klee, I. 47. 170.
" " Bier, II. 319.
Hornisse und Wespen, I. 269. II. 81.
Hornkirschen, II. 41. 55.
Hünerdarm, s. Melte, I. 243. II. 122.
" Mist, I. 115.
Hunde, I. 210.
" " Blume, II. 218.
" " Kohl, II. 187.
" " Fenchel, II. 218.
" " Gras, I. 257.
Hyacinthen, II. 121. 225.
Hydromel, II. 356.
Hyperium frutex, II. 183.

Jacea, II. 223.
Januarius, Anmerkungen desselben, II. 359.
Jahrszeit zum Korn-Säen, I. 63.
Ibisch, II. 180. 225.
Jesmin, II. 183.
Igelskolben, II. 239.
Ilex, II. 59.
Iltisse, I. 261.
Immergrüne, II. 11. 55. 187.
Indianische Feigen, II. 220.
" " " Jucca, II. 184. 227.
" " " Kresse, II. 226.
" " " Gartenkresse, II. 139. 226.
" " " Schilfrohr, II. 226.
" " " Erdäpfel, II. 159.
Ingrün, II. 232.
Inoculirung der Bäume, II. 254. 260.
Instrument in der Haushaltung, I. 52. 255. 272. 294. 304.
" " zu Aufgrabung des Erdbodens, I. 300.
Johannisbeere, II. 146. 306. 355.
Jonquillen, II. 227.
Irides, II. 226.
Iris, II. 219.
Isop, II. 146.
Judasbaum, II. 184.
Jucca Beruana, II. 190.
- India, II. 227.
Judenkirschen, II. 178.
Julius, Anmerkung desselben, II. 372.
" " Blumen, II. 221.
Junius, Anmerkung desselben, II. 370.

Kälber zu warten, I. 147. 193. 195.
Kälte, grosse, zu verhüten, I. 247. seq.
Kalkstein, I. 85. 119. 241.
Kaninichen, I. 112. 210. 261.
Kapsaamen, I. 145.
Karpfen, I. 241.
Kastanienbaum, II. 28.
Katzenminze, II. 133.
Kellershals, II. 185.
Kenebaum, II. 60.
Kerbelkraut, II. 135.
Kayserkrone, Blume, II. 216.
" " Sallat, II. 148.
Kiesigter Grund, II. 114.
Kirschen, II. 265. 298.
" " Lorbeer, II. 62.
" " Wein, II. 353.
" " Stöcke, II. 250.
Klapperrosen, H. 209.
Kleebkraut, I. 150. 257.
Klee, I. 38. seq. 46. II. 190. 224.
Klettenkraut, II. 150. 224.
Knoblauch, II. 145. 231.
" " Kraut, II. 146.
Königskerzen, II. 211.
Kohl, weisser, brauner, II. 131.
Kohlen verbessern das Land, I. 118.
Kolkkraut, II. 141.
Korkbaum, II. 59.
Kornel-Kirschbaum, II. 182.

Korn zu präserviren, I. 121. 134. 138.
" zu säen, I. 63. 120.
" solches einzuweichen, I. 65.
" Blumen, II. 215.
" Land zuzurichten, I. 69.
Kostenbansaamen, II. 137. 151.
Krähen, I. 264.
Kräuter und Früchte, so im Küchengarten gepflanzt werden, II. 111. seq.
Krain, II. 161.
Krankheiten der Bäume, II. 77. 282.
Kraut, Weißkohl, II. 131.
Krebs an Bäumen, II. 80.
Kreide, ihr Gebrauch, I. 78. 84.
Kreidigtes Land, I. 84. 71. II. 199.
Kreisselbeere, II. 146.
Kresse, II. 139. 226.
Kröten, I. 267.
Küchengarten, II. 111. 359.
" " Schell, II. 209.
Kühe und Ochsen, I. 193. seq.
" " " " Futter, I. 147.
" " " " Mist, I. 110.
Kürbiß, II. 136. 174.
Kybitzey, II. 121. 220.
La Romain, I. 48.
Läuse, I. 270.
Lambertsnüsse, II. 182. 265.
Land abzuleiten oder einzuteichen, I. 30.
" der See abzugewinnen, I. 33.
" wie damit umzugehen, I. 80. 159.
" von der See überschwemmet, I. 33.
" in Furchen zu legen, I. 61.
" sumpfigtes, I. 16. 24.
" zu verbrennen, I. 80.
" sandiges, II. 199.
Laub für Seidenwürmer, II. 37.
Lauch, II. 147.
Lavendel, II. 147.
Laurus tinus, II. 184.
Leberkraut, II. 150. 224.
" Balsam, II. 137. 151.
Leger, II. 18.
Leichel, II. 146.
Leimen, I. 68. 70. 97.
" " blauer, I. 71.
Leimigtes Land, II. 199.
Lein, I. 145.
" Kraut, II. 239.
Lelustrus, II. 181.
Lemonienbaum, II. 194. 267.
Lentiscus, II. 184.
Lerchenbaum, II. 55.
Letten, I. 70.
Levcojen, II. 233. 237.
Ligustrum, II. 187.
Lilch, I. 22. 110.
Lilien, II. 149. 228.
" allerhand Arten, II. 149.
Lilium convallium, II. 138. 229.
Limonienfarbe, I. 154.
Lindenbaum, II. 42.
Linsen, I. 133.
Lettgras, I. 257.
Löffelkraut, II. 170.
Lohgerberhaare, I. 118.
Lorberbaum, II. 62. 181.
Lumpen, alte, zu Verbesserung des Landes, I. 117.
Lungenkraut, II. 147.
Lusthäuser, II. 205.
Lychnis, II. 229. 231. 235.
Mayenblumen, II. 229.
Mäuse und Ratten, I. 139. 263. II. 81.
Magdepalmen, II. 190.
Magerkraut, I. 150.
Majoran, II. 151. 175.
Malz, I. 142. 274. seq.
Malva arborea, II. 229.
Malzeraffen, II. 38.
Mandelbaum, II. 268.
" " Zwergbaum, II. 180.
Mangel an Regen, II. 276.
Mangolt, II. 129.
" " Blätter, II. 130.
Maracoc, II 189 230.
Marum, II. 184.
Maßholder, II. 39. 55.
Maßlieben, II. 218.
Mastixbaum, II. 184.
Maternus, II. 185.
Matricaria, II. 154. 219.

Mauerbäume, II. 274.
Mauerblume, II. 245.
" " Kraut, II. 158.
Mauern, II. 202. 275.
Maurerarbeit, I. 315.
Maulbeerbaum, II. 35. 236.
Maulbeerfeigen, I. 220. II. 40.
Maulesel, I. 191.
Maulwürfe, I. 34. 261. II. 81.
" " " Haufen-Instrument, I. 272.
May, Anmerkungen dabey, II. 368.
" Blumen, II. 138. 229.
Meerfenchel, II. 169.
Meermoß, s. Seeunkraut, I. 22. 110.
" Sand, I. 102.
" Ufer, I. 33.
" Hirsen, II. 188.
" Rettig, II. 161.
Mehl, I. 140.
Mehlbaum, II. 45.
" Thau, I. 250.
Meht, II. 234. 356.
Meisen, I. 266.
Meisterwurz, II. 151.
Melissen, II. 127.
Melonen, II. 152.
Melte, II. 122.
Menschendüngung, I. 114.
" " Koth, I. 114.
Mergel zu Derby, I. 89.
" " verschiedene Arten, I. 87. II. 199.
Merrettig, II. 146.
Merz, Anmerkung bey demselben, II. 362.
Messung des Zimmerholzes, II. 89.
" " " weil es stehet, II. 90.
Metheglin, II 356.
Methode, Obstwein zu machen, II. 335.
Milchkraut, I. 45.
Minz, II. 153.
Mirabilea Peruviana, II. 230.
Mispeln, II. 265.
Mist, I. 105. seq.
" einzueggen, I. 115.
" allerhand Gattung, I. 105. seq.
" Beete zu machen, II. 116.
Moderichtes Korn, I. 120. seq.
Möhren, II. 134.
Mohn, II. 232.
Moly, oder wilder Knoblauch, II. 231.
Moos an Bäumen, II. 79.
Morastiges Land, I. 18. 25 seq. 30. 72.
Mücken und Fliegen, I. 148. 268.
Mückenblumen, II. 213.
Mühlen, I. 29. 319.
Mühle zum Malz Mahlen, I. 292.
Muschelsallat, II. 148.
Mutterkraut, II. 127. 143. 154. 219.
Mutterpferde, I. 185. seq.
Myrrthen, II. 185.
Nachtschatten, II. 178. 231.
" " " Baum, II. 186. 231.
" " Violen, II. 233.
Nachtheilige Dinge vor einen Bauersmann, I. 17. 29. 64. 245.
Nägeleinblumen, II. 233. 355.
Näsle, I. 248.
Narcissen, II. 217.
Nasturtium, II. 154. 226.
Natterwurz, II. 141.
Natürliche Hervorbringung verschiedener Gattungen Erdreichs, I. 67. 70.
Nectarinen, II. 267. 301.
Nelken, II. 221.
Nelkgen, II. 231.
Niederholder, II. 182.
Nieswurz, II. 224.
" " schwarze, II. 224.
" " weisse, II. 224.
Noli me tangere, II. 232.
Nottinghamer Bier, II. 326.
Novembers Anmerkung, II. 381.
Obstbäume, II. 246.
" " zuzurichten, II. 248.
" " " aufzuziehen, II. 248. 262.
" " " fortzupflanzen, II. 151. 273.
" " " einige nothwendige Observationes, II. 307. 316.
" " dessen Einsammlung, II. 316.
" " Wein, II. 246 329. seq.
" " zu conserviren, II. 317. seq.

Ochsen, I. 193.
" " Kraut, II. 235.
Octobers Anmerkung, II. 380.
Oefen zum Brodt-Backen, I. 274.
Oehl, I. 147.
" von welschen Nüssen, II. 34. 104.
" von Eicheln, II. 16.
" von Bucheckern, II. 28.
Oehrlinge wegzubringen, I. 270. II. 81.
Oleander, II. 186
Oranges und Lemonien, II. 267.
Orant, II. 172. 235.
Ore weed, I. 104.
Ostritz, II. 151.
Osterlucey, II. 225.
Oxiacantha, II. 187.
Pantoffelholzbaum, II. 25. 59.
Pappeln, II. 48. 229.
Pappelbaum, II. 48.
Parietaria, II. 158.
Paßionsblume oder Maracoc, II. 189. 230.
" " Sallat, II. 148.
Pastinak, II. 134. 156.
Patataes, II. 159.
Peonien, II. 158.
Periclymenum, II. 190. 224.
Periploca, II. 187.
Perschke, I. 241.
Petersilge, I. 49. II. 155.
Pfähle, I. 240. 318. II. 102.
Pfauen, I. 218.
Pfeffer, Guinesischer, II. 196.
Pferde, I. 185.
" " deren Erkältung, I. 189.
" " Mutterpferde, I. 185.
" " Mist, I. 110.
Pfersge, II. 267. 301.
Pflanzen, so die Kälte am wenigsten vertragen, II. 190. seq.
Pflastererarbeit, I. 317.
Pflaumen, II. 265. 299.
" " Stöcke, II. 250.
" " Wein, II. 353.
Pflüge von allerhand Arten, I. 50. seq. 295.
Pflügbares Land, I. 49
Pflügung verschiedener Arten des Landes, I. 56.
Pfriemenkraut, I. 255. II. 188.
Pfropfreiser zu erwählen, II. 252. 359.
Pfropfung unterschiedlicher Arten derselben, II. 252. 254.
Phasanen, I. 219.
Phasolen, II. 144.
Philirea, I. 220. II. 179. 187.
Piceaster, oder wilder Tannenbaum, II. 55.
Pimpernüßlein, II. 213.
Planta sensibilis, II. 235.
- Cardinalis, II. 214.
- Humilis, II. 235.
Poley, II. 158.
Pomum Amoris, II. 211.
- - Spinosum, II. 239.
Pomeranzen und Lemonen, II. 194. 267.
Poppelbaum, II. 48.
Portulac, II. 160.
Potasche, I. 117.
Pumpe, I. 91. 245.
Pyxacantha, II. 187.
Quekenkraut, II. 163.
Quellen, I. 23.
Quitten, II. 250. 303.
" " Apfel, II. 266.
Rabarber, II 162.
Raben und Dohlen, I. 246.
Rad, das Persianische, I. 20.
Räder, ihre Grösse, I. 296.
Ranunkeln, II. 121. 212. 233.
Rapunzel, II. 162.
Rasen brennen, I. 80. 257.
Ratten und Mäuse, I. 263. II. 81.
Raupen zu vertilgen, I. 148. 269. II. 81.
Raute, II. 168. 231.
Rebhühner, 219.
Regeln, das Kornland zu bestellen, I. 69. 120.
" " bey Pflanzung der Bäume, II. 70. seq.
Reinfarn, II. 176.
Reinigung des Getreides, I. 142.
Reisselbeer, II. 127.
Rettige, II. 161.
Rheinweiden, II. 179. 187.
Riedgras und Schilf zu vertreiben, I. 216. 257.

Rinde

Rinde, Düngung, I. 118.
" " an Bäumen, II. 104.
Rind oder Ochse, I. 193.
Ringelblumen, II. 151. 208.
Rittersporn, II. 139.
Ritzen an Bäumen, II. 104.
Rocambolen, II. 162.
Roggen, damit umzugehen, I. 120.
" " zu erhalten, I. 121.
Rohrdommel, I. 244.
Rohrschilf, II. 185.
La Romain, I. 48.
Rosen von Jericho, II. 192.
" " Sträuche, II. 163.
Rosa Græca, II. 229.
Rosmarien, II. 163.
Roß, I. 185.
Roßbohnen, I. 132. II. 128.
" Castanie, II. 30.
" Gurken, II. 139.
Rothschwänze, I. 266.
Rotte, I. 149.
Rüben, I. 126. 147. 182.
Rüben, weisse, II. 177.
" " gelbe, II. 134. 177.
" " rothe, II. 129.
Rübsen, I. 145.
Rübsaamen, I. 145.
Ruß, I. 251.
S. Foin, s. Heil. Heu, I. 42. 48.
Saamen der Bäume zuzurichten, II. 5. 6.
Säung des Korns, I. 37. 63.
" " Jahrszeit zum Säen, I. 63. 64.
" " der Gartensaamen, I. 37. seq. II. 115.
Sägung des Zimmerholzes, I. 318.
Safran, I. 155. II. 216.
" " wilder, I. 156.
Salbey, II. 163. 168. 182.
Sallat, II. 147.
Salz, I. 11. 16.
" Kraut, II. 146.
Sammtblume, II. 208.
Sand, I. 72.
" zu Verbesserung des Landes, I. 99.
" Bänke, I. 33.
Sanickel, II. 212.
Saturey, Sengerkraut, II. 169.
Saubrodt, II. 236.
Sauerampfer, II. 172.
Saueres Land, wie damit umzugehen, I. 78.
Scabiosen, II. 234.
Schaafe, I. 200.
" " ihr Mist, I. 112.
Schädliche Dinge vor den Ackermann, I. 17. 29. 64. 245.
Schallotten, II. 136. 143. 170.
Scharlach, I. 157.
" " Kraut, II. 137.
" " Bohne, II. 144.
Scharleyen, II. 137.
Scharlotten, II. 170.
Scheuren zu machen, I. 136.
Schilf, streifigter, I. 46.
Schimmlichtes Getreide, I. 142.
Schlamm, Seeschlamm, I. 104.
Schlehendorn, II. 179.
Schleihe, I. 241.
Schlüsselblumen, II. 216. 233.
Schnecken, I. 267. II. 81.
" " Schalen, I. 104.
Schneetröflein, II. 235.
Schnittlauch, II. 136. 171.
Schoten, II. 156.
Schwanen, I. 218.
Schwarz-Haber, I. 65. 72. 128. 258.
" " Dorn, I. 5.
" " Erdreich, I. 17. 77. 143.
Schweine, I. 206.
" " ihr Mist, I. 113.
Schwertel-Lilien, II. 215. 219. 226.
Scorzoner, II. 169.
Sedum minus, II. 188.
See, der See Land abzugewinnen, I. 33.
" Sümpfe, I. 30.
" Sand, I. 102.
" Schlamm, I. 105.
" Unkraut, I. 22. 110.
" Moräste, I. 18. 25. 30. 72.
Seidenwürmer, I. 237.
Seifensiederasche, I. 117.
Seigwurz, I. 257.

Sellerie, II. 170.
Senfsaamen, I. 49. II. 154.
Senker, Bäume dadurch fortzupflanzen, II. 11. 18.
Sennesblätterbaum, II. 188.
Sena, II. 188.
Senfibilis, II. 235.
September-Anmerkung, II. 377.
Sevenbaum, II. 188.
Sigillum Salomonis, II. 172.
Silbertanne, II. 53.
Sinngrün, II. 232.
Sommerlauben, II. 205.
Sonnenblumen, II. 208. 239.
Spanischer Pfrimen, I. 84. II. 188.
" " Flieder, II. 181.
Spargel, II. 122.
Spaten, I. 301.
Spaziergänge, II. 203.
Sperberbaum, II. 38.
Spergula, I. 48.
Sperlinge, I. 266.
Speyerlingbaum, II. 38.
Spickenart, II. 173.
Spindelbaum, II. 206.
Spinnenkraut, II. 236.
Spirea frutex, II. 188.
Sporäpfel, II. 38.
" Birn, II. 38.
Stabwurz, II. 147. 188.
Stachelbeere, II. 146.
Stechpalmen, I. 6.
" Aepfel, II. 239.
" Eichen, II. 59.
Steinzäune, I. 3. seq. II. 21. 56.
" Saamen, II. 188.
" Petersilie, II. 155.
Steinigtes Land, I. 73. 254.
Sternblumen, II. 219. 236.
Stieglitzen, I. 266.
Stöcke zu errichten, II. 249.
Storchenschnabel, II. 216.
Sträucher auszurotten, I. 254. II. 100.
Sumpfigtes Land, I. 24.
" " " " " abzuleiten, I. 25. 105 seq.
Sycamorus, I. 209. 220. II. 40.

Taback, II. 175.
Tabelle, Zimmerholz zu messen, II. 90.
Tag und Nacht, II. 158.
Talchglas, II. 347.
Talkstein, II. 332.
Tamaristenbaum, II. 189.
Tannenbäume, I. 220. II. 52.
Tauben, I. 216. 265.
" " Mist, I. 115.
Tausendschön, II. 208. 218.
Tenngras, II 130.
Thiere, so nützlich, I. 118.
Thierleinbaum oder Cornellbaum, II. 55. 303.
Thon, I. 97.
Thymian, II. 176. 245.
Tolläpfel, II. 211.
Torf, I. 100.
Treber verbessern das Land, I. 118.
Trespen, I. 133.
Tuberose, II. 240.
Türkische Bohnen, II. 144.
" " Hühner, I. 215.
Tulipanen, II 240.
Valeriana, II. 151. 178.
Ueberschwemmung des Landes, I. 19. 22.
Veil, II. 178. 223. 237.
Veilchen, II. 178. 233.
" " gelbe, II. 237.
Verbesserung des Landes durch Ueberschwemmung, I. 19. 113. seq.
" " " " durch Verbrennung, I. 80.
Vergiß mein nicht, II. 146.
Vergleichung des Obsts mit dem Erdreich, II. 276.
Verwahrung des Getreides, I. 136. seq.
Verzeichniß von Aepfeln, II. 287.
" " " von Birnen, II. 295.
" " " von Kräutern, II. 111. seq.
" " " von Blumen, II. 208.
" " " von Obstfrüchten, II. 287. seq.
Vieh zu füttern, I 41. 118.
Vinca pervinca, II. 232.
Viola matronalis, II. 233.
Violen, II. 178. 223. 237.
Viperaria, II. 169.

Ulmenbäume, II. 2. 12. 17.
" " " Gebrauch, II. 21.
Umzäunung des Landes, I 1. seq.
" " " der Bäume, II. 279.
Unfruchtbare Quellen, I. 23.
Unfruchtbarkeit der Bäume, I. 69. II. 275.
" " " des Erdreichs, II. 276.
Unkosten und Profit der Pachtung, II. 324.
Unkräuter, II. 77.
Unreinigkeit des Getreides zu verhüten, I. 252.
Unser Frauen Handschuh, II. 220. 229.
" " " Distel, II. 133.
" " " Pantoffel, II. 228.
Vögel, I. 264.
" " Mist, I. 115.
Urin, gut vors Land, I. 114.
" gut vor Bäume, II. 283.
Wacholderstrauch, II. 61.
" " Oehl, II. 104.
Wachs, II. 235. seq.
Wachteln, I. 219.
Wälder zu hegen, II. 1.
Wässerung des Landes, I. 24. II. 117.
Wagen und Karrn, I. 295.
Wait oder Färberkraut, I. 151.
Walkerserde, I. 97.
Wald, II. 1.
" Diestel, I. 6.
" Eschern, II. 39.
" Hähnlein, II. 212.
Waldmeister, s. Herzfreund, I. 48. 150.
" Nelken, II. 235.
Wandelplätze, II. 203.
" " " von allerhand Art, II. 200. seq.
Wasser, II. 206.
" " Kresse, II. 139.
" " Cyder, II. 345.
" " Peterlein, II. 170.
" " Epig, II. 121. 172.
" " Gräben, I. 21.
" " Lachen, I. 246.
" " Klee, I. 47. 170.
" " Ratten und Mäuse, I. 244.
Weidenbäume, II. 12. 51.
Wein, II. 314. seq.
" Stöcke, II. 309.
" Berg, II. 310.
" zu läutern, II. 315. 346.
Weißdornen, I. 5. 10.
" Erbsen, I. 131.
" Haber, I. 71. 129. 257.
" Pappel, II. 48.
" Wurz, II. 172.
" Wegwart, II. 142.
" Muß, II. 138.
Weizen-Gersten, I. 125.
Weizen, I. 121. 273.
" " solchen zu erhalten, I. 123. 124. 134. 138. 140. 253.
" " sein Gebrauch, I. 120. seq.
" " Zeit, solchen zu säen, I. 122.
Weld, II. 122.
Welsche Bohnen, II. 144.
" " Nußbaum, II. 31.
Welsch Bibernell, II. 131.
Werkzeug in der Haushaltung, I. 302.
Wermuth, II. 178.
Wespen und Hornisse, I. 269. II. 81.
Wetterschaden, II. 275.
Wicken, I. 132. II. 158.
Wied, I. 151.
Wiesel, I. 261.
Wiesenland, I. 16.
" " Klee, I. 37. seq. II. 224.
" " Safran, II. 230.
Wilde Aepfel, I. 5.
" " " Stöcke, II. 249.
" Haber, I. 258.
" Katzen, I. 261.
" Sallat, II. 151.
" Salbey, II. 182.
Winde, heftigen, vorzukommen, I. 249.
" " s. Convolvulus, II. 21. 213.
Wintergrün, II. 186.
Wolfsbohnen, II. 150.
" Kraut, II. 245.
Würmer zu tödten, I. 142. 267.
Wundholz, II. 187.

Wunderblumen, II. 230.
Wurm an Bäumen, II. 80.
Wurzeln, II. 121. seq.

Yucca, eine Americanische Pflanze, II. 227.

Zäune von allerhand Arten, I. 3. seq. 13. II. 21. 56. 201.
" " von Dämmen, II. 202.
Zauber-Hasselstaude, II. 17.
Zeichen der Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit, I. 69. II. 275. seq.
Zeilant, II. 185.
Zeitlosen, II. 218.
Ziegel-Decken, I. 316.
" Erde, I. 74.
Ziegellegerarbeit, I. 316.
" Steine, I. 134.
Ziegen, I. 205.
" Raute, II. 146.
" Weyde, rundblättrigte, II. 51.
Zimmerholz zuzurichten, II. 2. 101.
" " " zu präserviren, II. 103.
Zimmerleute Arbeit, I. 318.
Zuckerwurz, II. 171.
Zunder-Schwamm, II. 16.
Zwerg-Mauerbaum, II. 270.
" " Mandelbaum, II. 180.
" " Standartbäume, II. 270.
" " Weyde, II. 51.
Zwiebeln, II. 154.
" " Wurzeln, II. 121.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Mortimer, John, 1656-1736

Die ganze Wissenschaft des Feld- und Ackerbaus, Oder die Art und Weise, das Land zu bestellen und zu verbessern Ingleichen eine Nachricht von Anlegung der Lust- und Obstgärten; von allerhand Arten Blumen, Staudengewächsen und Orangerien, wie solche zu erhalten, zu vermehren und
Bd.: 2

Braunschweig 1753

4 Oecon. 266-2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10229009-4
VD18 90060768